



Francuska kremówka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- żółtka - 4 sztuki
- mąka - 3 szklanki
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- białko jajka - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kisiel wiśniowy - 1 opakowanie
- wiśnie - 30 dekagramów
- mleko - 0.5 litrów
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Zagnieć ciasto i odstaw do lodówki na jakąś godzinę lub dwie.
2. Ciasto podziel na 6 równych części. Ubij pianę z białek. Rozwałkuj jedna część ciasta i wyłóż do blaszki.
3. Następnie podziel pianę na trzy równe części i jedną z nich wyłóż na placek. Posyp wydrylowanymi wiśniami.
4. Rozwałkuj następny placek i przyłóż go na placek na który wyłożyłaś pianę. W ten sposób wyjdą Ci trzy takie same placki.
5. Masa: ugotuj budyń z podanych składników. Utrzyj dobrze Kasię i powoli dodawaj ostudzony budyń.
6. Placki smaruj masą, a wierzch placka posyp cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl