



Kora orzechowa

przepisy.pl

 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- białko - 8 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- orzechy siekane - 10 dekagramów
- orzechy mielone - 10 dekagramów
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

krem

- brzoskwinie - 1 słoik
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- cukier - 3 łyżki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- woda - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 1 łyżka
- żółtko - 5 sztuk
- delicje - 3 opakowania
- kawa do nasączenia - 1 unit
- galaretka brzoskwińowa - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Białka ubić na pianę, następnie dodawać cukier, ciągle ubijając.
2. Potem dodać resztę składników i wymieszać.
3. Upiec dwa placki.
4. Krem: Sok z brzoskwiń zagotować z trzema łyżkami cukru.
5. Budyń rozmieszać w 0,75 szklanki wody, 1 łyżką mąki i pięcioma żółtkami i wlać do gotującego soku, ucierać.
6. Gdy budyń ostygnie, dodać 1,5 kostki Kasi i zmiksować.
7. Na pierwszy placek dajemy pół kremu, na to nasączone delicje.
8. Posmarować resztą kremu, na to drugi placek.
9. Ułożyć brzoskwinie i poleć tężejącą galaretką.