



Kora Orzechowa

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160 °C 

Składniki:

- białka jajka - 8 sztuk
- żółtka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- orzechy włoskie posiekane - 10 dekagramów
- orzechy włoskie mielone - 10 dekagramów
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- rodzynki - 10 dekagramów
- mąka - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- brzoskwinie w puszcze - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- woda - 0.75 szklanek
- mąka - 1 łyżeczka
- żółtko - 5 sztuk
- galaretka pomarańczowa - 2 opakowania
- delicje pomarańczowe - 2 opakowania
- kawa - 150 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Z białek ubić sztywną pianę, dodać cukier, cały czas ubijając, na koniec dodać żółtka. Wymieszać delikatnie z pozostałymi składnikami ciasta i upiec dwa placek (piec około 45 minut w temp. 160 stopni).
2. Krem: Sok z brzoskwiń zagotować z 3 łyżkami cukru, budyń rozpuścić w 3/4 szklanki wody i wlać do gotującego się soku. Na koniec dodać żółtka wymieszane z mąką i zagotować.
3. Kasię utrzeć z przestudzonym budyńm na puszystą masę.
4. Wykończenie: Na pierwszy placek wyłożyć połowę masy; na masę ułożyć delicje nasączone kawą; na delicje wyłożyć pozostałą masę; na wierzch ułożyć drugi placek a na nim pokrojone brzoskwinie.
5. Galaretki rozpuścić w 700 ml wrzącej wody i tężejącą galaretką poleć brzoskwinie. SMACZNEGO!

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