



Królewiec świąteczny

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160-170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier puder - 20 dekagramów
- amoniak - 0.5 łyżeczek
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- mąka - 40 dekagramów
- cukier - 1.5 szklanek
- białko - 4 sztuki
- kisiel - 1 opakowanie
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- wiśnie w syropie - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 10 dekagramów
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- rodzynki - 10 dekagramów
- posiekane orzechy - 10 dekagramów
- mleko - 0.5 litrów
- żółtko - 4 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: mąkę, żółtko, Kasię, cukier puder, proszek do pieczenia i amoniak zagnieść na kruche ciasto. Rozwałkować i podzielić na 2 części.
2. Do jednej dodać kakao.
3. Ciasto białe wyłożyć na blachę, posmarować powidłami i posypać wiśniami.
4. Z 4 białek i 1/2 szklanki cukru ubić pianę.
5. Dodać do niej rodzynki, orzechy, kokos i pokrojoną w drobną kostkę czekoladę.
6. Wymieszać wszystko bardzo delikatnie, wyłożyć na placek posypany wiśniami i upiec.
7. Ciasto kakaowe wyłożyć na blachę, posmarować powidłami i pianą ubitą z 4 białek, szklanki cukru i 1 kisielu.
8. Piec w 160-170 stopniach.
9. Masa: Kasię utrzeć, a z reszty składników ugotować budyń.
10. Gdy wystygnie połączyć z Kasią.
11. Taką masą przełożyć placek - górna warstwa to ta z pianą i bakaliarniami.