
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

placek i

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2.5 łyżki
- mąka pszenna - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

placek ii

- orzechy włoskie - 20 dekagramów
- białko - 5 sztuk
- cukier - 10 dekagramów
- miód - 1.5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 3 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Placek I: Białka ubić na sztywną pianę.
2. Dodać cukier, żółtka, kakao, proszek z mąką i wymieszać.
3. Piec w temp. 180 C przez 30-40 min.
4. Po upieczeniu przekroić placek na 2 części.
5. Placek II: Białka ubić z cukrem.
6. Dodać pokrojone orzechy z resztą składników i wymieszać.
7. Piec w temp. 180 C przez 30-40 min.
8. Krem: Odląć pół szklanki mleka, a resztę zagotować z cukrem waniliowym.
9. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną i pół szklanki mleka.
10. Wszystko wlać na gotujące mleko i ugotować z tego budyń.
11. Utrzeć margarynę i dodać przestudzony budyń.
12. Przełożenie placaka: I placek (pierwsza część) - krem - II placek (orzechowy) - krem - I placek (druga część). Na wierzch

polewa kakaowa.

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