



Placek bomba

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160-180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- cukier puder - 20 dekagramów

masa 1

- mąka krupczatka - 1 szklanka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- żółtko - 4 sztuki
- mleko - 1 litr
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

masa 2

- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

masa 3

- śmietana 30 % - 0.5 litrów
- cukier puder - 2 łyżki
- śmietan fix - 2 opakowania
- żelatyna - 2 łyżeczki
- krakersy - 1 opakowanie
- śnieżka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Wszystkie składniki zrobić na stolnicy, podzielić na 2 części i upiec 2 placki.
2. Masa I: ¼ litra mleka zagotować z cukrem i Kasią.
3. W reszcie mleka rozrobić mąkę i żółtka i wlać do gotującego się mleka.
4. Gotować 2-3 minuty.
5. Przełożyć placek jeszcze ciepłym budyniem.
6. Masa II: Ugotować mleko około 2h, a gdy ostygnie, połączyć z 1 Kasią.
7. Masa III: Kremówkę ubić z cukrem, dodać śmietanki, żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie, a gdy będzie tężeć, wlać do ubitej śmietanki.
8. Przełożenie: - ciasto kruche - masa I - ciasto kruche - masa II - krakersy (duże) - masa III - starta czekolada lub posypka.