





Placek Jakuba

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- śmietana - 1 szklanka
- wydrylowane wiśnie - 1 unit
- kisiel wiśniowy - 3 opakowania

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Kasie zetrzeć z mąką, dodać resztę składników i zagnieść ciasto.
2. Podzielić na 6 części i schłodzić w lodówce.
3. Rozwałkować jedną część, a na placek położyć pianę ubitą z 2 białek z 2 łyżkami cukru i kisiel wiśniowym. Na pianę ułożyć wiśnie drylowane i przykryć drugim plackiem.
4. Tak wykonać drugi i trzeci placek.
5. Pieczemy na złoty kolor, po upieczeniu przekładamy masą budyniową (wg własnego przepisu).
6. Na wierzch polewamy polewą lub czekoladą.

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