





przepisy.pl

Przekładaniec nugatowy

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- krem orzechowy - 1 opakowanie
- płatki migdałowe - 1 opakowanie
- jabłko - 2 sztuki
- galaretka pomarańczowa - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Utrzyj Kasie z 1 szklanką cukru oraz cukrem waniliowym.
2. Ucierając, dodawaj kolejno 4 jajka.
3. Do masy przesiej 2 szklanki mąki zmieszane z proszkiem do pieczenia.
4. Przesiej do wyłożonej pergaminem tortownicy.
5. Upiecz.
6. Przetnij na 6 cienkich krążków.
7. Przełóż je kremem.
8. Posmaruj także boki.
9. Obierz i oczyść 2 jabłka, miąższ rozgotuj.
10. Połącz z galaretkami.
11. Rozsmaruj na wierzchu.