

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  użytkownik nie podał temperatury °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- suchy mak - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- biszkopty - 1 opakowanie
- galaretka brzoskwiniowa - 1 opakowanie

krem

- żółtko - 5 sztuk
- sok z brzoskwiń - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- mąka kartoflana - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. KREM: Cukier, cukier waniliowy i 1 szklankę soku z brzoskwiń zagotować. Rozdrobnione w 1/2 szklanki soku, mąkę i żółtka roztrzepać i wlać do gotującego się syropu.
2. Krem ostudzić i utrzeć z kostką Kasi.
3. CIASTO: Upiec biszkopt i przekroić.
4. Na 1 placek dodać cienką warstwę kremu, ułożyć okrągłe biszkopty i między nie brzoskwinie z puszki.
5. Całość zalać galaretką brzoskwiniową wcześniej przygotowaną.
6. Następnie nałożyć resztę kremu i przykryć drugą połówką ciasta!
7. UDEKOROWAĆ. Smacznego!!!