





Pyszotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- śmietana - 4 łyżeczki
- białko - 4 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- dżem - 1 puszka
- posiekane orzechy włoskie
- rodzynki

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 1.5 szklanek
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ubić sztywną pianę z białek i cukru, dosypać mąkę i wymieszać.
2. Powidła lub dżem (najlepiej wiśniowy, porzeczkowy), orzechy, rodzynki.
3. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować na wielkość blachy, posmarować każdą część dżemem, wyłożyć na dżem pianę z białek, posypać wierzch posiekanymi orzechami i rodzynkami.
4. Upiec na złoty kolor.
5. Jeśli piecze się oddzielnie dwa placki, to białka najlepiej podzielić na pół i ubijać oddzielnie, tuż przed pieczeniem.
6. Masa: 1 Kasia, 1,5 szklanki mleka, 1/2 szklanki cukru, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej.
7. Ugotować budyń i po wystudzeniu utrzeć na puch z Kasią.
8. Przełożyć placki kremem.

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