



Śliwkowa fantazja

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- mąka - 5 łyżek
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- cukier - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- śliwki suszone - 0.5 kilogramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka ubić na sztywną pianę.
2. Następnie dodawać po łyżce cukru.
3. Dodać żółtka, lekko wymieszać. Dodawać mąkę z proszkiem i kakao.
4. Upiec.
5. Masa: Z 1 szklanki mleka odlać 1/4 i roztrzepać z jajkami.
6. Pozostałą ilość mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym.
7. Na gotujące się mleko wlać jajka, wcześniej roztrzepane z 1/4 szklanki mleka.
8. Gotować na małym ogniu około 5 minut ciągle mieszając.
9. Gdy lekko zgęstnieje, odstawić z ognia i ostudzić.
10. Kasię dokładnie utrzeć, dodawać po łyżce ugotowanego budyniu.
11. Na placek wyłożyć masę, następnie układać rzędami śliwki (wcześniej ugotowane, obrane z pestek, przed wyłożeniem maczane w alkoholu).
12. Wierzch śliwek zalać polewą.