





Waniliowiec

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier puder - 1.5 szklanek
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- kakao - 30 gramów
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

masa budyniowa

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

dodatkowo

- biszkopty - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, dodać żółtka, wymieszaną mąkę z proszkiem i kakao.
2. Dodać pianę z białek wymieszać i upiec (40 minut w temp. 180° C).
3. Mąkę rozprowadzić w 1/2 szkl. mleka, resztę zagotować z cukrem.
4. Do wrzącego mleka wlać mąkę i ugotować budyń.
5. Kasię utrzeć, dodając po łyżce ostudzonego budyniu. Ostudzone ciasto przekroić na pół.
6. Na jedną połowę ciasta wyłożyć połowę masy i biszkopty, na nie drugą połowę masy i ciasto. Udekorować.

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