

Budyniowo-śmietanowe ciasto

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne delikatne ciasto!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 2 jajka -
- 1/2 szklanki cukru -
- 1/2 szklanki śmietany 18% -
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej -
- 12,5 dag margaryny -
- 50 dag mąki pszennej -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- Krem: -
- 3 jajka -
- 1 szklanka śmietany 30% -
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej -
- 1 budyń waniliowy -
- 3 szklanki mleka -
- 1 szklanka cukru -
- 25 dag margaryny -
- Lukier: 1 białko, ok 1.5 szklanki cukru pudru -
- Do dekoracji: -
- wiórki kokosowe -

Etapy przyrządzania:

1.

Mikserem ubić jajka z cukrem, dodać śmietanę i mąkę ziemniaczaną. Na stolnicy posiekać margarynę z 1 szklanką mąki pszennej i proszkiem do pieczenia. Dodawać zmikсовaną masę jajeczną i pozostałą mąkę zwykłą. Powstałe ciasto podzielić na 4 części i upiec 4 cienkie placki. upiec w formie 25 na 36 cm. Piec około 15 min. w temp.170 °C.

Jajka utrzeć ze śmietaną, mąką ziemniaczaną i budyniem. Mleko zagotować z cukrem i margaryną, mieszając dodawać zmikсовane jajka. Gotować przez chwilę na małym ogniu. Gorącym kremem przełożyć placki, zostawiając część kremu na wierzch ciasta.

Białka ubić z cukrem pudrem. Powstałym lukrem poleć ostudzone ciasto. Ciasto posypać wiórkami kokosowymi.