

FALE DUNAJU

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo smaczne ciasto

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- cukier puder - 1 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka(i)
- amoniak - 1 szczypta(y)
- cukier waniliowy - 1 op.
- jajka - 5 szt.
- kakao - 2 łyżka(i)
- mleko - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka rozetrzeć z margaryną i cukrem. Białka ubić na sztywną pianę. Do utartej masy dołączyć mąkę z proszkiem do pieczenia i bakalie. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną wlać na blachę - wyrównać, do drugiej połowy dodać kakao i mleko. Wymieszać i wylać na ciasto białe- wyrównać. Na wierzch kłaść 8-ki jabłek i piec.
- 2.** Masa:
Szlankę mleka zagotować, do drugiej szklanki mleka wsypać 2 łyżki mąki ziemniaczanej i 2 łyżki mąki pszennej, cukier waniliowy, 3/4 szklanki cukru i żółtko. Wymieszać i zalać na gotujące się mleko, gotować aż zgęstnieje. Osobno utrzeć kostkę masła i dodawać ugotowany krem. Utrzeć na pulchną masę. Masę wyłożyć na placek ostudzony. Wierzch poleć polewą czekoladową.