

# Pychotka

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



**prawdziwa pychotka :)**

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

## Potrzebne składniki:

- margaryna - 3/4 kostka(i)
- mąka - 2 szkl.
- żółtka - 4
- cukier puder - 1/2 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy -
- mleko - 1/2 l
- cukier - 5 łyżka(i)
- żółtka - 2
- całe jajko - 1
- mąka pszenna - 2 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- cukier waniliowy -
- orzechy włoskie -
- dżem śliwkowy -

## Etapy przyrządzania:

**1.**

Ciasto:

- \* 3/4 kostki margaryny
- \* 2 szkl, mąki
- \* 4 żółtka
- \* 1/2 szkl. cukru pudru
- \* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- \* cukier waniliowy

Zagnieść ciasto i rozłożyć na 2 blachy, posmarować dżem (śliwkowy). ubić pianę z 6 białek (2x3) dodając 3/4 szklanki cukru. Pianę wyłożyć na dżem i posypać orzechami, upiec

**2.**

KREM:

- \* 1/2 l mleka
- \* 5 łyżek cukru
- \* 2 żółtka
- \* 1 całe jajko
- \* 2 łyżki mąki pszennej
- \* 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- \* cukier waniliowy

Wszystko do garnka i ugotować

Gdy ostygnie utrzeć z 1 kostką masła. Krem wyłożyć na 1 placek, przykryć drugim