

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