

kostka alpejska

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

dobre ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja - 4 szt.
- mąka - 3/4 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- masło - 1 szt.
- mleko słodzone - 1 puszka(i)
- śmietana kremówka - 0,5 l
- śmietanka fix - 1 op.
- cukier puder - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 2 łyżka(i)
- beza - 30 dag
- czekolada - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mleko gotujemy na karmel (2 godz) po ostygnięciu miksujemy z tłuszczem (ważne-ucieramy najpierw tłuszcz a następnie dodajemy karmel i krótko miksujemy żeby nie zrobiło się zbyt rzadkie)
Na upieczony biszkopt kładziemy krem, układamy bezy i na bezy resztę kremu.
Ubijamy śmietanę z pudrem i cukrem waniliowym oraz śmietanką fix, smarujemy na wierzch i posypujemy potartą czekoladą
Wstawiamy do lodówki .