

Ciasto z kremem budyniowym

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 35 dag
- jajko - 4 szt.
- masło - 20 dag
- cukier puder - 20 dag
- sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1/2 op.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- budyń czekoladowy - 1 op.
- mleko - 1/2 szkl.
- cukier - 2 łyżka(i)
- masło - 15 dag

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Masło utrzeć na puszystą masę, dodając cukier, cukier puder i żółtka.
2. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, dalej ucierać.
3. Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo do masy.
4. Przełożyć do płaskiej formy, piec około 1 godziny w temperaturze 190 stopni C.
5. Budyń ugotować w mleku z cukrem, ostudzić, utrzeć z masłem, masą posmarować ciasto.