

## Ciasto z orzechami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [gosiacek](#), dnia 8 Października 2010r. o 16:30

Tagi: [ciasto](#), [orzechy](#), [masa krówkowa](#), [krówka](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	12	łyżka	dodatki
cukier	12	łyżka	dodatki
jajo kurze	12	szt.	nabiał
proszek do pieczenia	2	łyżeczka	dodatki
mleko	1,5	szklanka	nabiał
cukier waniliowy	1	opakowanie	dodatki
budyń śmietankowy	3	opakowanie	dodatki
masło	1/2	kostka	nabiał
masa krówkowa	1	opakowanie	dodatki
sok z cytryny	3	łyżka	owoce
miód	2	łyżka	dodatki
woda	1/2	l	płyny i sosy
orzechy włoskie	1,5	szklanka	dodatki

### Opis

Biskopt: Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno, dodając szczyptę soli. Następnie dodać cukier, dalej ubijać. Dodać żółtka, dalej ubijać. Na końcu dodać wymieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia, posiekane drobno orzechy, lekko wymieszać. Wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, piec około 20-30 minut do momentu upieczenia. Po ostudzeniu placek pokroić na kilka warstw.

Masa: Zagotować mleko, dodać masło, cukier waniliowy i rozmieszany w 1,5 szklance zimnego mleka budyń, wszystko razem zagotować.

Gotowy placek ułożyć w blaszce, nasaczyć mieszanką (woda + sok z cytryny + miód), wylać masę budyniową (podzielić tak żeby starczyło na wszystkie placki). Lekko posmarować kremem krówkowym. Postępować tak ze wszystkimi plackami. Wierzch ciasta posmarować kremem, posypać posiekanymi orzechami.



Dla ilu osób: 4  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cena:

Liczba kalorii: