

Pijany Izidor

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 2 Maja 2014r. o 21:22

Tagi: Pijany Izidor, ciasto, deser, masło, jajka, cukier

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
masło	150	g	nabiał
cukier puder	2	szklanka	dodatki
jajo kurze	4	szt.	nabiał
orzechy włoskie	120	g	dodatki
mąka dowolna	1/2	szklanka	dodatki
kakao	1	łyżeczka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
wódka	1/2	szklanka	alkohole i napoje
margaryna	150	g	nabiał
cukier waniliowy	150	g	dodatki
powidła śliwkowe	5	łyżka	dodatki

Opis

MASA ORZECHOWA: 20 dkg orzechów mielonych zalać 1/2 szklanki wódki, dodać 1/2 szklanki cukru pudru i cukier waniliowy (15 - 20 minut).

MASA KAKAOWA: 3 jajka z 15 dkg cukru ubić na parze - ostudzić, dodać 15 dkg margaryn + 3 łyżki kakao.

Utrzeć składniki mikserem - dodać na końcu pianę. 30 minut po upieczeniu ciasto posmarować powidłami śliwkowymi.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: