

Krówka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [wiola28a](#), dnia 31 Grudnia 2010r. o 12:57

Tagi: [krówka](#), [ciasto](#), [krem](#)

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

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	5	szt.	nabiał
cukier	1	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
mąka pszenna	1	szklanka	dodatki
krem krówkowy	1	opakowanie	dodatki
masło roślinne	1	kostka	nabiał
cukier puder	1	łyżka	dodatki
krówki	200	g	dodatki
margaryna	1	łyżka	nabiał

Opis

Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać. Wylać ciasto do tortownicy i piec w 180°C ok. 40 -50 min. Gotowy biszkopt, przekroić na 3 części, przełożyć kremem krówkowym, połączyć wierzch polewą i posypać orzechami. Wykonanie kremu: masło utrzeć do białości z cukrem pudrem, wkręcać po łyżce kremu, aż do wyczerpania. Wykonanie polewy: margarynę rozpuścić z krówkami.



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 30min.
 Cana:
 Liczba kalorii: