

Wulkan

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki oleju
- 1 cukier wanilinowy
- 1,5 szklanki mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- owoce
- 1 galaretka
- polewa

Ubić białka z cukrem, dodawać żółtka i olej nadal ubijając. Do ubitego delikatnie przesiać mąkę.

Do powyższego ciasta, krem zrobić z połowy porcji!

Krem

- 2 łyżki mąki pszennej (1 łyż)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej (1 łyż)
- 0.5L mleka (0.25L mleka)
- 1 cukier wanilinowy (1/2 cukru)
- 1/4 szklanki cukru (1/8 szkl. cukru)
- 1 paczka margaryny (1/2 paczki marg)
 - lepiej 1/2 margaryny i 1/2 masła

Masło wcześniej wyciągnąć z lodówki. Zrobić budyń:

- W kubku rozmieszać mąkę i cukier i odrobina mleka.
- Resztę mleka zagotować i zrobić budyń.
- Przykryć folią i wystudzić

Miksować (ucierać) z masłem i margaryną, później dodawać budyń.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

<https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:wulkan>

Last update: **2021/01/29 18:51**

