

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11505>

Ciasto Juliana

ID przepisu: 11505 / 1

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11505>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

BISZKOPT:

4 jajka

1/3 szklanki cukru

2/3 szklanki mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżka octu

Białka z odrobiną soli i cukrem ubić na sztywno. Żółtka w oddzielnej misce ubić z octem i proszkiem do pieczenia, ubite wymieszać z pianą. Na końcu dodać mąkę i lekko wymieszać.

Ciasto wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w nagrzanym piekarniku ok. 20-30 min. w temp. 170-180 stopni.

MASA JABŁKOWO BUDYNIOWA

1 kg. kruchych jabłek (np. Champion)

3 budynie śmietankowe lub waniliowe

3/4 - 1 szklanka cukru

4 szklanki wody

Jabłka obrać i pokroić na cząstki. Zalać wodą i gotować ok. 3-5 min. Jabłka odcedzić. Na wodzie ugotować budynie. Do ugotowanego budyniu dodać jabłka, wymieszać z budyniem i jeszcze gorącą masę wylać na upieczony biszkopt.

POLEWA KOKOSOWA

3/4 - 1 szklanka cukru

400 gram wiórek kokosowych (2 paczki po 200 g)

20 dag masła lub margaryny

2 jajka

Roztopić margarynę, dodać cukier i wiórki. Wystudzić. Do wystudzonej masy dodać jajka i wymieszać. Gotową masę wyłożyć na masę budyniową i zapiec w piekarniku przez 15 min (najlepiej włączyć tylko górny opiekacz).

Aktywacja: 17/08/14 11:17, wyróżnienie: 17/08/14 11:40, podbicie: 17/08/14 11:40, odsłony: 2412