

# Groszkowy piegusek



Autor: **KORAL**  
Przepisów: **800** Ocena: **15569**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Ciasto : mąka z zielonego groszku 200 g
- mąka pszenna 100 g
- masło lub margaryna 250 g
- drobny cukier 240 g
- 4 jajka
- mleko 250 ml
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- suchy mak 1 szklanka
- Krem : śmietana 18 % 300g
- cukier puder 2 płaski łyżeczki
- cukier waniliowy 1 łyżeczka
- sok z cytryny do smaku ( 1-2 łyżeczki )
- śmietanfix 14 g

## Sposób przygotowania:

- 1 TORTOWNICA 22 cm, wysmarowana tłuszczem i wysypana bułką.  
Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąki i proszek do pieczenia przesiać.

Masło utrzeć z żółtkami i cukrem do otrzymania gładkiej jasnej masy.

Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mak, wlać mleko, wszystko delikatnie wymieszać szpatułką.

Na koniec dodać ubitą na sztywno pianę z białek, delikatnie wymieszać.

Ciasto przelać do formy, wyrównać.

Piec w temperaturze 180°C przez około 45 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka.

Jak ciasto będzie zbyt rumiane a w środku surowe, należy zmniejszyć temperaturę do 160°C. Wyjąć, wystudzić.

Odciąć górne wybrzuszenie ciasta i pokruszyć tylko zieloną część.

Masa.

Schłodzoną śmietanę ubić z cukrami i sokiem z cytryny.

Pod koniec dodać śmietanfix.

Gotowym kremem udekorować wierzch ciasta i posypać pokruszonym ciastem.

Można udekorować jadalnymi kwiatami lub owocami.



Twoje notatki do przepisu:

