

Krówka



Autor: **ewa4**
Przepisów: 2 Ocena: 53

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki do biszkoptu:
- 8 jaj
- 1 1/2 szklanki cukru
- 14dag mąki
- 14dag kartoflanki w tym 2 łyżki kakao (wymieszać)
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- KREM:
- 0,5 litra mleka
- 2 łyżki kartoflanki
- 2 łyżki mąki tortowej
- 1 cukier waniliowy
- 0,5 szklanki cukru
- 1 margarynę Kasię
- Polewa:
- 20 dag cukierków "krówek"
- 2 łyżki wody
- 0,5 kostki margaryny "Kasi"
- kilka bezów

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt przeciąć na dwie równe części
- 2 Krem: Wszystkie składniki należy ugotować i odstawić do ostygnięcia
- 3 Utrzeć kostkę margaryny "Kasi" i dokładać masę budyniową, ucierać do gładkiej masy.
- 4 Polewa: cukierki , margarynę i 2 łyżki wody należy rozpuścić na gładką masę
- 5 Biszkopt przełożyć kremem, trochę posmarować wierzch też kremem, poukładać bezy lub większe pokruszyć. Połączyć ciepłą polewą z Krówek.

Twoje notatki do przepisu: