

Styropian



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **99** Ocena: **1594**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru
- 6 żółtek
- 250 g masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią
- 1200 g śmietany 18%
- 1 szklanka cukru
- 2 budynie śmietankowe bez cukru
- 6 białek
- cukier puder do oprószenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy, dodajemy cukier, proszek do pieczenia i masło. Siekamy nożem do lekkiego połączenia składników. Dodajemy żółtka. Zagniatamy gładkie ciasto. Dzielimy na 2 nierówne części.

Błazkę 25x36cm wykładamy papierem do pieczenia. Spód wyklejamy większą częścią ciasta, nakłuwamy widelcem. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190°, podpiekamy przez ok 15 minut. Lekko schładzamy Resztę ciasta wkładamy do zamrażarki.



- 2 Z białek ubijamy sztywną pianę, stopniowo dodajemy cukier a następnie proszek budyniowy. Zmniejszamy obroty miksera i ciągle ucierając stopniowo dodajemy śmietanę. Gotową masę

wylewamy na podpieczony spód. Na wierzch na tarce o grubych oczkach ścieramy schłodzoną część ciasta.



- 3 Całość wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy ok 50-60 minut. Upieczone ciasto pozostawiamy w zamkniętym piekarniku jeszcze na 30 minut a następnie uchylamy drzwiczki piekarnika i pozostawiamy na ok godzinę.

Wystudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.

UWAGA: Jeśli lubicie wiórki kokosowe możecie je dodać do masy śmietanowej.



Twoje notatki do przepisu: