



Placek z kubusiem i delicjami

Przepyszne ciacho z sokiem kubuś i delicjami szampańskimi. Idealne przede wszystkim dla dzieci, ale dorośli też nie pogardzą ;)

Czas przygotowania: 1 godzina 30 minut

Ilość porcji: 30

Lista składników

1 szklanka mąka pszenna
10 szt. jaja kurze całe
2 szt. budyń śmietankowy
1 szt. galaretka pomarańczowa

1 szklanka cukier
700 ml sok Kubuś
0.5 l śmietanka kremówka
300 g delicje szampańskie pomarańczowe

Sposób przygotowania

Ubić białka.

dodać cukier, dalej ubijać.

dodać żółtka, dalej ubijać.

dodać mąkę i delikatnie wymieszać.

piec ok 1/2 godz. W 180 stopniach

ugotować budynie tak jak normalnie tylko, że na kubusiu.

wylać na biszkopt.

na wystudzoną masę wyłożyć delicje - biszkoptami do góry.

galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody i przestudzić.

śmietankę ubić i dodać do niej galaretkę, wylać na delicje.

schłodzić.



Placek z kubusiem i delicjami

Przepyszne ciacho z sokiem kubuś i delicjami szampańskimi. Idealne przede wszystkim dla dzieci, ale dorośli też nie pogardzą ;)

Czas przygotowania: 1 godzina 30 minut

Ilość porcji: 30

Lista składników

1 szklanka mąka pszenna
10 szt. jaja kurze całe
2 szt. budyń śmietankowy
1 szt. galaretka pomarańczowa

1 szklanka cukier
700 ml sok Kubuś
0.5 l śmietanka kremówka
300 g delicje szampańskie pomarańczowe

Sposób przygotowania

Ubić białka.

dodać cukier, dalej ubijać.

dodać żółtka, dalej ubijać.

dodać mąkę i delikatnie wymieszać.

piec ok 1/2 godz. W 180 stopniach

ugotować budynie tak jak normalnie tylko, że na kubusiu.

wylać na biszkopt.

na wystudzoną masę wyłożyć delicje - biszkoptami do góry.

galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody i przestudzić.

śmietankę ubić i dodać do niej galaretkę, wylać na delicje.

schłodzić.