

Cycki murzynki

Składniki

- 7 jajek
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 2 szklanki cukru pudru
- 1 szklanka maku
- 15. dag. wiórków kokosowych
- 1 kostka masła
- 2 opakowania budyniu waniliowego
- 2-3 paczki biszkoptów okrągłych
- wódka do nasączenia biszkoptów
- polewa czekoladowa
- rodzynki

Ciasto:

7 białek ubić na pianę z 1 opakowaniem cukru waniliowego i 1 szklanką cukru pudru. Całość zmiksować, dodać szklankę maku i wiórki kokosowe. Wymieszać całość i upiec 15-20 min. 170-180 stopni.

Krem:

7 żółtek ubić z 1 opakowaniem cukru waniliowego i 1 szklanką cukru pudru oraz 1/2 szklanką mleka i 2 opakowaniami budyniu. Całość zmiksować. 1 1/2 szklanki mleka zagotować i wlać w to żółtka z budyniem (czyli uprzednio zrobioną masę) ciągle mieszając i ugotować jak budyń. Masło zmiksować i zimny budyń dodawać po łyżce wciąż miksując.

Na zimne ciasto nałożyć krem, na krem nałożyć biszkopty nasączone wódką, poleć biszkopty polewą czekoladową i na każdy biszkopt położyć jedną rodzynkę



Oponki serowe

składniki:

- 1/2 kg sera półtłustego
- 1/2 kg mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 4 żółtka
- 1 pełna łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka octu
- 1/4 litra kwaśnej śmietany
- cukier waniliowy

Oponki serowe - wykonanie:

Margarynę posiekać z twarogiem i mąką, wbić jajka, dodać cukier wanilinowy, sodę i spirytus, zagnieść gładkie ciasto. **Ciasto cienko rozwałkować**, szklanką wyciąć krążki. W środku każdego wyciąć dziurkę (np. kieliszkiem lub zakrętką od butelki). Smalec lub olej rozgrzać w garnku, partiami smażyć oponki z obu stron na rumiano. Osączyć. Cukier puder utrzeć z sokiem cytrynowym i niewielką ilością wody, **polać oponki**.

