




Keks w andrutach

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 1,5 szklanka
cukier puder - 1 szklanka
masło lub margaryna - 250 g
jajka - 5 szt.
cukier waniliowy - 16 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
bakalie + mieszanka keksowa - 1 szklanka
otarta skórka z cytryny - 1 łyżka
Dodatkowo: -
marmolada owocowa - - trochę
wafle - 2-4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tłuszcz z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po jednym żółtku. Następnie dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, łyżkę wody, otartą skórkę z cytryny, bakalie i sztywno ubitą pianę z białek. Wszystko delikatnie wymieszać i wyłożyć do dużej przygotowanej brytfanny. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 30-40 min w temp. 180 stopni. (Piec do suchego patyczka). Upieczone ciasto ostudzić. Andrut posmarować marmoladą, położyć na niego upieczony, zimny keks. Po wierzchu posmarować marmoladą, przyłożyć drugim andrutem, docisnąć.