

π ernik Ani

Składniki:

$\cos 60^\circ$ szklanki cukru

$\sin 30^\circ$ szklanki miodu

$(\sin^2 \alpha + \cos^2 \alpha)$ szklanka śmietany

$\sqrt{4}$ szklanki mąki

$\sqrt{16}$ jajka

80 g masła roślinnego w kostce

$\sin 30^\circ$ łyżeczki sody oczyszczonej

Przyprawa do piernika

$\sqrt{4}$ łyżki kakao



Sposób przygotowania:

Białka oddzielić od żółtek. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać płynny miód, nadal miksując. Mąkę pomieszać z sodą i przyprawą do piernika. I zawartość tą wsypać do utartej masy. Następnie dodać śmietanę. W drugim naczyniu ubić na sztywną pianę z białek. I dodać do masy. Nadal miksując, dodać kakao. Następnie wylać na wysmarowaną tłuszczem tortownicę i piec ok. 1,5 h w temperaturze liczby stopni kąta półpełnego.