

## Ambasador



### ANJA3107



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	1 l
<b>żółtka</b>	6 szt
<b>mąka</b>	18 dag
<b>cukier</b>	35 dag
<b>galaretka</b>	1 paczka
<b>tabliczka czekolady</b>	1 szt
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt
<b>masło</b>	0,5 kg
<b>rodzynki</b>	10 dag
<b>orzechy</b>	15 dag
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier waniliowy z mąką, odrobiną zimnego mleka i żółtkami roztrzepać. Resztę mleka zagotować z cukrem i połączyć z przygotowaną masą z żółtek i mąki. Chwilę gotować ciągle mieszając. Masło utrzeć dodając po łyżce zimnego kremu, ucierać tak długo aż skończy się krem. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać zmielone orzechy, rodzynki, sok z cytryny i pokrojoną stężoną galaretkę. Do drugiej dodać kakao i pokrojoną czekoladę. Wyłożyć warstwami na blachę na przygotowany biszkopt z 4 jaj.