

biszkopt rabarbarowy

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	2 szkt
rabarbar	40 dkg
cukier	25 dkg
skórka z cytryny	
budynie waniliowe	2 szt
galaretka agrestowa	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pieczemy 2 biszkopty z 4 jajek. Rabarbar oczyścić i pokroić w kawałki zasypać cukrem i skórką ugotować w małej ilości wody. Nadmiar wody odcedzić. Budyń przygotować wg przepisu i połączyć z masą ugotować masę rabarbarową gorącą przekładamy biszkopty. Wierzch polewamy galaretką tężejąca