

## Ciasto Salceson

### GOSIENKASSS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>herbatniki</b>	4 duże paczki
<b>orzechy włoskie</b>	20 dkg
<b>rodzynki</b>	20 dkg
<b>wiórki kokosowe</b>	1 paczka
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>margaryna</b>	1 kostka
<b>mleko</b>	2 szklanki
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>olej</b>	do wysmarowania
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>woda</b>	0,5 (wrząca)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukier, margarynę mleko i kakao zagotować. Żelatynę rozpuścić we wrzącej wodzie. Dodać ją do masy i wymieszać. Całą masę porządnie wystudzić, aż będzie zimna i zacznie się tężeć. Herbatniki pokruszyć, orzechy posiekać dodać rodzynki i wiórki. Dodać to do tęgnącej już masy. Wymieszać. Przygotować sobie plastikową prostą butelkę po 2 litrowym napoju, odciąć jej szyjkę-wysmarować odrobiną oleju i włożyć do niej całą masę. Postawić butelkę w lodówce aż całkiem się stęgnie. Jak już będzie ok to rozcinamy butelkę i wyciągamy ciasto. Kroimy w plastry. Ciasto po przekrojeniu wygląda jak salceson.  
Smacznego:)