

CIASTO Z KREMEM I HERBATNIKAMI



MAGDAXXX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	1 sztuka
budyń śmietankowy	2 sztuki
mleko	3/4 litra
masło	200 g
śmietana 30%	1/2 litra
cukier puder	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	
herbatniki	3 opakowania
kajmak	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biskopt z 5 jajek-5 jajek,1 szklanka cukru, 1 szklanka mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Zrobić krem budyniowy- ugotować budynie i wystudzić, następnie zmiksować z masłem i wyłożyć na biskopcie.

Ułożyć na kremie herbatniki.Na herbatnikach masę kajmakową.

Ubić śmietaną, dodać trochę cukru pudru do smaku i rozpuszczoną żelatynę.

To wyłożyć na masę kajmakową.

Wierzch można ozdobić wiórkami kokosowymi lub płatkami migdałowymi.