

ciasto z sokiem pomarańczowym



GOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budyń waniliowy	3 sztuki
śmietana 30%	1/2 litra
cukier	3 łyżki
sok pomarańczowy	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt i podzielić na połowę.

Sok ugotować na budyniu. Wylać gorącą masę na biszkopt i ostudzić.

Na to ubić śnieżkę albo kremówkę z 3 łyżkami cukru i dodać na koniec fix. Przykryć biszkoptem i połączyć polewą czekoladową.