

KAJMAK



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko w proszku	0,3 kg.
cukier	0,8 kg.
woda	800 ml.
andrut	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę połączyć z mlekiem w proszku. Dokładnie wymieszać, przecedzić przez bardzo drobne sitko. Dodać cukier, gotować na małym wolnym ogniu ok. 2 godzin, ciągle mieszając, szczególnie pod koniec gotowania, gdy masa będzie już gęsta.

Gdy masa zacznie ciemnieć, zestawić z gazu, mieszać jeszcze ok. 5 minut.

Odstawić do całkowitego ostygnięcia.

Andrut smarować kremem, układając jeden na drugi. Zawinąć w papier i odstawić do lodówki.

SMACZNEGO!!!