

lódowiec

ROBERT13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

galaretki truskawkowe	5 opakowanie
budynie śmietankowe	2 opakowanek
truskawki	1 kg
cukier	1 szkl
margaryna	1 szt
żółtko jajek	3 szt
mleko	1 l
biszkopty okrągłe	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w litrze wody rozpuszczamy 3 galaretki na blasze wyłożonej folią spożywczą układamy 1/3 biszkoptów zalewamy tężejącymi galaretkami budyń 250 ml mleka zagotować z cukrem wlewamy pozostałe mleko wymieszane z budyniem i żółtkami mieszamy i studzimy Krem: margarynę ucieramy z budyniem wykładamy kolejno 1/2 kremu pozostałe biszkopty i 1/2 kremu układamy połówki truskawek i zalewamy 2 galaretkami rozpuszczonymi w wodzie według przepisu na opakowaniu odstawiamy do stężenia.