

Lodowiec



LUNA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	1 litr
budyń waniliowy	4 opakowania
masło lub margaryna	50 dag
cukier	1 1/2 szklanki
żółtko jajek	4 sztuki
mleko w proszku	2 szklanki
biszkopty okrągłe	2 opakowania
galaretka truskawkowa	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W połowie mleka ugotować dwa budynie roztrzepane z dwoma żółtkami, w pozostałym leku-2 budynie + 2 żółtka. Oba wystudzić. Masło utrzeć z połową cukru, dodając porcjami wystudzony budyń i szklankę mleka w proszku. Tak samo przygotować drugą masę. Galaretki rozpuścić w 3 szklankach wody, biszkopty moczyć w chłodnej galaretkie i układać na spód blachy. Na biszkopty wyłożyć jedną masę, na wierzch ponownie biszkopty moczone w galaretkie, na to druga masa. całość zalać pozostałą galaretką i schłodzić. Ciasto najlepiej zostawić na całą noc w lodówce. Im bardziej schłodzone, tym bardziej smakuje jak lody.