

santoska



BIATRISS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	1 sztuka
śmietana 30%	0.75 litra
cukier wanilinowy	2 sztuki
cukier	0.25 szklanki
mleko	0.5 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować z 2 łyżkami żelatyny, wymieszać, wystudzić. Śmietanę ubijać przez chwilę, następnie dodać cukry waniliowe i cukier. Pod koniec dodawać powoli żelatynę. Wylać na biskopt i posypać kawą mieloną.