

Francuska ADWOKATKA



ANIA67



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	2 opakowania
budyń waniliowy	3 szt
mleko	3 szklanki
advokat	75 ml
masło	1 kostka
cukier	5-6 łyżek
kakao	1 łyżka
crokant orzechowy	2 łyżki
żółtko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto smarujemy rozmańczonym żółtkiem- 1 płat ciasta posypujemy cukrem i kakao oraz crokantem orzechowym- pieczemy około 12 minut w temperaturze 220 stopni. Studzimy.

Budyń gotujemy tak jak zwykle- tylko w mniejszej ilości mleka- studzimy.

Masło ucieramy i powoli dodajemy na przemian budyń i advokat- miksujemy.

Krem schładzamy a następnie wykładamy na ciasto- przykrywamy ciastem posypanym cukrem i orzeszkami.