

Ciacho z krakersów



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

krakersy	2 op
żółtko jajek	3 szt
cukier	1 szk
cukier waniliowy	1 op
mleko	5 szk
mąka	1 szt
masło	250 g
budyń waniliowy	2 op
brzoskwinie w puszcze	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Półowę mleka zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i masłem.
Resztę wymieszać z budyniem, mąką i żółtkami i wlać do gorącego mleka cały czas mieszając.
Krem gotować kilka minut.
Na dnie wyłożonej folią aluminiową blachy ułożyć krakersy.
Wylać połowę kremu budyniowego.
Rozłożyć osączone i pokrojone w kostkę brzoskwinie.
Przykryć pozostałym kremem.
Na wierzchu ułożyć pozostałe krakersy.
Schładzać kilka godzin.