

Budyń z kaki i galaretką brzoskwiniową.



BRIGITTE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko	0,5 litra
budyń śmietankowy	
skórka z cytryny	
cukier	
masło	
kaki	1 sztuka
ananas w puszcze	kilka kostek
galaretka brzoskwiniowa	
bita śmietanka	
andrut	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 0,5 litra zimnego mleka wsypujemy budyń, cukier (jeśli budyń nie jest słodzony), dodajemy łyżkę masła, ścieramy skórkę z ćwiartki cytryny i wstawiamy na palnik, na małym ogniu podgrzewamy ciągle mieszając aż budyń nie zgęstnieje. Rozlewamy do salatek, studzimy.

Śmietankę 30% - 0,2 szklanki ubijamy na sztywno z łyżeczką cukru.

Kaki kroimy w kosteczkę.

Galaretkę przygotowujemy według przepisu na opakowaniu.

Kilka kostek ananasa wrzucamy na dno kielicha i układamy na nim do połowy wysokości budyń przygotowany według powyższego przepisu. Na budyń układamy kaki (kilka kostek) i nakładamy na górę bitą śmietankę. Należy zrobić tak, by zostało miejsce na dwie łyżki tężejącej galaretki - zimną, lecz płynną galaretką polewamy śmietankę i na górę układamy jeszcze kostki kaki. Zdobimy kawałkiem ananasa i serduszkami wyciętymi z andrutów.

Odstawiamy do lodówki na 60-90 minut :)

