Ciasto Salceson

GOSIENKASSSS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	4 duże paczki
orzechy włoskie	20 dkg
rodzynki	20 dkg
wiórki kokosowe	1 paczka
cukier	1 szklanka
margaryna	1 kostka
mleko	2 szklanki
kakao	3 łyżki
olej	do wysmarowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	
woda	0,5 (wrząca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukier, margarynę mleko i kakao zagotować. Żelatynę rozpuścić we wrzącej wodzie.Dodać ją do masy i wymieszać. Całą masę porządnie wystudzić, aż będzie zimna i zacznie się tężeć. Herbatniki pokruszyć, orzechy posiekać dodać rodzynki i wiórki. Dodać to do tęgnącej już masy.Wymieszać. Przygotować sobie plastikową prostą butelkę po 2 litrowym napoju, odciąć jej szyjkę-wysmarować odrobiną oleju i włożyć do niej całą masę. Postawić butelkę w lodówce aż całkiem się stęgnie. Jak już będzie ok to rozcinamy butelkę i wyciągamy ciasto.Kroimy w plastry. Ciasto po przekrojeniu wygląda jak salceson.
Smacznego:)