

Tort lodowy - polecam :)



PAWEŁ29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Biszkopty	2 pudełka
masło	1 kostka
budyń waniliowy	
żółtko jajek	2 szt.
cukier	1/2 szklanki
brzoskwinie w puszcze	2 opakowania
galaretki	3 szt.
mleko	1 i 1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

amoczyć biszkopty w galaretkce, zmieszać masę z budyniu, żółtek i kilku łyżek mleka. Mleko zagotować ostudzić przez 2 min. i dodać budyniową masę do ciepłego mleka, mieszać na ogniu do momentu zagotowania i zgęstnienia. Ostudzić masę, rozkręcić masło i stopniowo dodawać zimną budyniową masę. Na ułożone biszkopty wylać połowę masy, a potem przykryć tą warstwę biszkoptami i znowu wylać masę. Na masę położyć owoce zalać lekko zsiadłą galaretką. Odstawić tort do lodówki na 3-4h.