

Torcik Renaty



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżek
masło	2 łyżki
mleko	0,5 l
cukier puder	5 łyżeczek
bita śmietana	do ozdoby
budyń waniliowy	1 opak.
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę zalać kilkoma łyżkami przegotowanej wody. Zagotować mleko, dodać 2 łyżki masła i ugotować budyń. Gdy budyń nieco ostygnie, ubić go z cukrem i rozpuszczoną żelatyną, dodając partiami przetarte, odsączone jabłka. Masę przełożyć do tortownicy i ochłodzić. Gdy stężeje przełożyć na talerz i ozdobić bitą śmietaną.