

duet ananasowy



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kostka masła i margaryny

budyń śmietankowy 5 szt

jajko 5

cukier

galaretki zielone 2 szt

sok ananasowy 1 l

ananas z puszki 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Upiec dwa biszkopty jasny i ciemny,
2. Masa budyniowa: litr soku ananasowego i trzy budynie waniliowe ugotować i wlać gorący na biszkopt . następnie przełożyć drugim biszkoptem.
3. Masa: 1 puszka ananasów- odlać sok, dopełnić wodą do pełnej szklanki. w tej wodzie wymieszać dwa budynie śmietankowe z 5 żółtkami i 2 łyżkami mąk ipszennej oraz 1/2 szklanki cukru. Z 3/4 litry mleka zagotować i wlać rozcieńczony budyń. Ostudzić budyń i połączyć go z zmiksowaną 1 kostką masła i margaryną . Na koniec pokroić ananasy z puszki i wmieszać je w masę, wyłożyć na biszkopt.
4. ugotować galaretkę i zalać wierzcz placka (można dodać owoce do dekoracji)
5. wykonanie: biszkopt jasny-budyń ananasowy-biszkopt ciemny- masa z kawałkami ananasów- galaretką z owocami.