ciasto z sokiem pomarańczowym



GOLA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budyń waniliowy	3 sztuki
śmietana 30%	1/2 litra
cukier	3 łyżki
sok pomarańczowy	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt i podzielić na połowę.

Sok ugotować na budyniu. Wylać gorąca masę na biszkopt i ostudzić.
Na to ubić śnieżkę albo kremówkę z 3 łyżkami cukru i dodać na koniec fix. Przykryć biszkoptem i polać polewa czekoladową.