MILKY WEAY

MARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopt ciemny	2 placki
mleko	3/4 szklanki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	2 opoakowania
margaryna	kostka
mleko w proszku	2 szklanki
czekolada mleczna	11/2 tabliczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/2 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Ostudzić. Miękką margarynę utrzeć na puszystą masę dodając ostudzone mleko z cukrami i mleko w proszku.. Dalej ucierać, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Na jeden biszkopt wyłożyć masę mleczną i przykryć drugim biszkoptem. Czekoladę rozpuścić z ok. 5 łyżkami mleka. Drugi biszkopt polać rozpuszczoną czekoladą. Gotowe ciasto schłodzić w lodówce.