

Szybkie studenckie ciasto



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	
margaryna	2/3 kostki
woda	
cukier	4 łyżki
kakao	2 łyżki
budyń śmietankowy	1 szt.
galaretka czerwona	1 szt.
herbatniki	6 paczek
bita śmietana	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na spodzie blachy układamy I warstwę herbatników. Gotujemy budyń wg przepisu na opakowaniu, tylko zmniejszamy ilość mleka o pół szklanki, i I warstwę herbatników polewamy letnim budyniem. Układamy kolejny poziom ciastek. Rozrabiamy galaretkę w szklance wody i odstawiamy na bok. Wykonujemy śnieżkę wg przepisu na opakowaniu. Kiedy galaretka ostygnie mieszamy ją ze śnieżką. Jak już zacznie gęstnieć należy wylać na kolejną warstwę herbatników. Nakładamy ostatnie piętro ciastek, które polejemy gęstą zimną polewą czekoladową : 2/3 kostki margaryny rozpuszczamy z 2 łyżkami wody, cukru i kakao.