

UFO



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budyń waniliowy	3 szt.
sok Pysio czerwony	1 litr
galaretka czerwona	2 szt.
delicje	1 op.
Biszkopt	1 szkl.
cukier	1 szkl.
Biszkopt	6 szt.
jajko	6 szt.
mąka pszenna	1 szkl.
Biszkopt	1/2 szkl.
mąka ziemniaczana	1/2 szkl.
Biszkopt	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt : łączymy wszystkie składniki, miksujemy ok 5 minut, przekładamy do formy. Pieczemy w 180 st. ok. 40 min. Biszkopt wychodzi pulchny i bardzo gruby, dlatego do jednego ciasta należy biszkopt przekroić wzdłuż. Tak więc wyjdą dwa spody - dwa ciasta. Składniki na masę są tylko na jedno ciasto.

3 budynie waniliowe rozpuszczamy w 1 szklance soku Pysio, resztę soku zagotowujemy (budynie przygotowujemy tak samo jak w mleku, tylko, że teraz w soku) i zagotowujemy jak budyni!

Międzyczasie ostudzony biszkopt nasączamy. Przekładamy na biszkopt jeszcze gorącą masę, i gdy troszkę przestygnie układamy delicje. Gdy wszystko przestygnie zalewamy tężejącą galaretką.

Najlepiej smakuje schłodzone - prosto z lodówki!

