Lodowiec



MIGORI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	2 opakowania
galaretka	2 opakowania
żółtko jajek	4 szt
budyń śmietankowy	1 opakowanie
cukier	1/2 szklanki
masło	250 gram
mleko	1/2 litra
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać budyń i wymieszać. Masę żółtkową dodać do mleka i ugotować budyń, cały czas mieszając.
Po przestudzeniu utrzeć masło i dodawać stopniowo budyń.
Galaretkę rozpuścić w 1l. gorącej wody. Gdy przestygnie moczyć biszkopty i układać na blasze. Na biszkopty rozłożyć połowę białego kremu. Na krem znowu wyłożyć biszkopty moczone w galaretce, a na to wszystko drugą połowę kremu do którego należy dodać kakao. Na wierzch wylewamy galaretkę. Wszystko wkładamy do lodówki na około 2 godziny.