

Ambasadorek



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	2 kostka
jajko	2 sztuka
żółtka jaj	2 sztuka
mleko	1 litr
mąka	3 łyżka
mąka ziemniaczana	2 łyżka
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	1 sztuka
orzechy	20 dag
czekolada	0,5 tabliczki
rodzynki	30 dag
galaretka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować z cukrem kryształem i waniliowym. Do drugiego garnka dać jaja i obie maki. Ubijać, potem wlać wrzące mleko i dalej obijać na ogniu aż zgęstnieje. Utrzeć masło i dodawać bardzo powoli zimną masę. Podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao, posiekane orzechy i posiekana czekoladę. Do drugiej rodzynki (smażone wiśnie), posiekane orzechy i galaretkę pokrojoną na kawałki.

Układać: Biskopt, jasna masa, ciemna masa, zalać czekoladą lub galaretką.