

Torcik budyniowy z owocami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	500 g
cukier	1 szkl
żółtka jaj	4 szt
mleko	500 ml
ulubiony budyń	1 opak
galaretka owocowa	1 opak
kakao	2-3 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
spirytus	50 ml
owoce	20 - 30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Budyń rozpuścić w 1 szklance mleka, drugą zagotować z cukrem i połączyć z rozpuszczonym budyniem.

Zagotować budyń i ostudzić.

Żółtka zmiksować z masłem i dodawać stopniowo budyń, mąkę ziemniaczaną, spirytus, zapach.

Całość podzielić na 2 części; jedną z nich wymieszać z 2-3 łyżkami kakao.

Na spód tortownicy położyć herbatniki, biszkopty lub bezy i wylać po kolei obie części masy.

Ułożyć owoce, zalać galaretką i wstawić do lodówki.