

Torcik budyniowy z owocami - 2



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	3/4 szkl
cukier waniliowy	1 opak
udyń śmietankowy, lub waniliowy	3 opak
mleko	2 szkl
margaryna	125 g
kakao	2 łyżki
biszkopty okrągłe	200 g
galaretka	2-3 opak
żółtko jajek	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym.

Proszek budyniowy zalać zimnym mlekiem, wymieszać, połączyć z żółtkami i gotować kilka minut na małym ogniu, cały czas mieszając. odstawić do wystudzenia.

Margarynę utrzeć, dodając po łyżce budyniu.

Tortownicę natłuścić, wyłożyć połowę masy. pozostałą masę wymieszać z kakao, wyłożyć do tortownicy.

Biszkopty spiralnie powkładać w masę.

Tortownicę wstawić do lodówki.

Galaretki przygotować według przepisu na opakowaniu

Owoce umyć , pokroić.

Tortownicę wyjąć z lodówki, pomiędzy biszkopty ułożyć owoce, na wierzch wylać tężejące galaretki.

Wstawić do lodówki do zastygnięcia.