Lambada

MEHIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budynie śmietnkowe	2 szt.
cukier	1 szkl.
sok pomarańczowy	3 szkl.
śmietana 36%	1 szt.
cukier waniliowy	1 szt.
cukier puder	4 łyżki
mleko	3 łyżki
margaryna	10 dkg
kakao	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
Biszkopty	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1)Upiec biszkopt z 3 jajek

2) 2 budynie ugotować z 3 szklankami soku pomarańczowego i 1/2 szkl. cukru.
Ciepłe wlać na upieczony biszkopt

3) Smietana 36%, 2 łyżeczki żelatyny (roztop w 1/3 szkl. ciepłej wody), 1 cukier waniliowy. Krótko ubijaj mikserem. rozmieszaną i ostudzoną żelatynę wlać na lekki ciepły budyń.

4) Biszkopty lub herbatniki namaczać w soku pomarańczowym i ułożyć na białą masę (śmietanę).

Na górę polać czekoladową polewę.

Polewa:
4 łyżki cukru pudru
3 łyżki mleka
10 dkg margaryny
2 łyżki kakao
Zagotować.