

smerf



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1
cukier puder	1 szklanka
jajko	5
mleko	1 szklanka
kakao	1-2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
galaretka	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 szklankę mleka zagotować z żelatyną. ostudzić. margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę dodać po jednym żółtku. białka ubić na sztywną pianę i dodać do margaryny. następnie dodawać po łyżce mleka zagotowanego z żelatyną. podzielić na 2 części i do jednej z nich dodać kakao. wlać do tortownicy obie części na przemian. posypać rodzynkami i wstawić do lodówki w celu zastygnięcia. następnie połączyć galaretką.