

---

# Ciasto z biszkoptami

Dodano: 2011-08-22 15:52:03

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3564 razy.

1 i 1/2 galaretki rozpuścić w 1 i 1/2 szklanki wody, a gdy będzie miała konsystencję śmietany maczać w niej biszkopty i wykładać nimi dno tortownicy, a później przełożyć nimi warstwy masy.

5 żółtek ubić na pianę z 3/4 szklanki cukru, do tego wlać 1 szklankę gorącego mleka i postawić to na ogniu, a gdy będzie się gotować, to wlać do tego 3 duże łyżki budyniu rozpuszczone w 1/2 szklanki mleka, ciągle mieszając aby się nie przypaliło.

Po zagotowaniu ostudzić.

W misce rozetrzeć 1 kostkę (250g) masła i do tego dodawać po łyżce ostudzoną masę budyniową. Po ukręceniu puszystej masy podzielić ją na dwie części. Jedną część położyć na wyłożoną biszkoptami tortownicę i przykryć to namoczonymi biszkoptami, na które wykładamy drugą część masy wymieszanej z kakao.

Wierzch udekorować owocami i na to wylać galaretkę (1 i 1/2 galaretki rozpuścić w trochę mniejszej ilości wody, aniżeli w przepisie).

Nadesłał: Renata Szumna <>