
Ciasto Artusia

Dodano: 2004-07-19 13:30:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7112 razy.

- *60 dag biszkoptow
- *5 jajek
- *2 kostki margaryny
- *1 szkl.cukru
- *2 opakowania budyniu smietankowego
- *1/2 l mleka
- *2 lyzki kakao
- *1 galaretka wisniowa lub truskawkowa
- *tabliczka gorzkiej czekolady

Galaretke owocowa rozpuscic w 1,5 szkl.goracej wody. Odstawic do zastygnięcia. Budyn ugotowac na mleku oslodzonym polowa cukru,ostudzic. Maslo utrzec z reszta cukru i zoltkami. Nadal ucierajac dodawac ostudzony budyn. Wymieszac krem z piana ubita z bialek i podzielic na 2 czesci. Do jednej dodac kakao a do drugiej galaretke pokrojona w kostke. Duza blaszke lub tortownice wylozyc biszkoptami, rozsmarowac na nich krem kakaowy. Ulozyc druga warstwe biszkoptow i polac rozpuszczona czekolade.

Nadesłal: Aneta <ateniara@interia.pl>

bardzo pyszne to ciasto! naprawde polecam. Najlepiej smakuje do gorace kawy!

Nadesłal(a):monika <moniska776@poczta.onet.pl> 2006-02-24 16:02:26