

3 bit



Autor: **wiola1100**
Przepisów: **129** Ocena: **4893**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- biszkopt z 4 jaj
- MASA BUDYNIOWA:
- mleko, 2,5 szklanki mleka
- mąka tortowa, 8 łyżek
- cukier, szklanka
- cukier waniliowy, torebka
- margaryna, 25 dag.
- żółtka, 4 sztuki
- DODATKOWO:
- herbatniki albo krakersy, 2 duże paczki
- gotowy karmel, puszka
- śnieżka, 3 torebki
- mleko do śnieżki, 2 szkanki
- gorzka czekolada, pół tabliczki

Sposób przygotowania:

- 1 Nie podaję przepisu na biszopt bo przeważnie każdy ma swój wypróbowany chodzi o to ażeby był z 4 jaj na całą prostokątną blachę czyli niezbyt wysoki. 1,5 szklanki mleka zagotować z cukrami resztę mleka wymieszać z żółtkami i mąką i wlać na gotujące się mleko i mieszając ugotować budyń, utrzeć margarynę i dodawać po łyżce wystudzonego budyń. Na wystudzony biszkopt położyć masę budyńową na to warstwę herbatników następnie karmel z puszki i znowu warstwę herbatników a na samą górę wyłożyć 3 śnieżki uprzednio zmiksowane z 2 szklankami mleka i zetrzeć czekoladę. najlepiej wstawić na kilka godzin do lodówki aby stężało. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: