

Ambasador

Autor: **mgd999**Przepisów: **1** Ocena: **3**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mleko, 1 litr
- galaretka owocowa, 1 szt.
- masło, 2 kostki
- żółtek, 6
- cukier, 24 dkg
- mąka ziemniaczana, 10 dkg
- cukier waniliowy, 1 szt.
- kakao, 2 łyżki
- orzechy włoskie, owoce, (anansy, czersnie, wiśnie)
- biszkopt z 5 jaj, lub biszkopty

Sposób przygotowania:

- 1 Krem - 6 żółtek z 24 dkg cukru utrzeć i dodać 10 dkg mąki ziemniaczanej i 1 szklankę mleka z litra.
- 2 Wszystko połączyć, zmiksować, reszta mleka zagotować z cukrem waniliowym. Przegotowanym mlekiem zalać zmiksowane składniki, ciągle mieszając aż do zgęstnienia. Pozostawić na małym ogniu przez 1 minutę. Odstawić do ostygnięcia.
- 3 Masa - 2 kostki masła rozetrzeć i dodawać po łyżce kremu, wciąż mieszając. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao, a do drugiej orzechy - można dodać utarte orzechy lub w całości. Wyłożyć tortownicę biszkoptami zwilżyć ponczem lub esensją lub biszkopt i też zwilżać ponczem.
- 4 Następnie wyłożyć masę z orzechami na wierzch owoce, następnie nakładać drugą masę z kakaem też wykładając owocami.
- 5 Na koniec przygotować galaretkę owocową i zalać ostudzoną. Włożyć do lodówki do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: