

Cytrynowiec

Autor: **kibi87**Przepisów: **53** Ocena: **723**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- woda, 2 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- cytryny, 4 sztuki
- budyń, 2 opakowania
- margaryna, pół kostki
- śmietana 30%, 500ml
- śmietan-fix lub żelatyna, na oko:)
- herbatniki, jakies 4 opakowania
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Upiec biszkopt z 5 lub 6 jaj
- 2 2 budynie waniliowe lub śmietankowe rozpuścić w szklance wody. Do rondelka wycisnąć sok z dwóch cytryn, i dodać szklankę wody. Wstawić na gaz, dodać cukier i w tym ugotować budyń.
- 3 Do gorącego budyniu dodać margarynę i różgą wymieszać, szybko, żeby nie powstały grudki. Gorące wylać na biszkopt.
- 4 Po wystygnięciu nałożyć ubitą śmietaną kremówkę(z żelatyną lub śmietan-fixem, ale żelatyna lepiej trzyma).
- 5 Herbatniki, ważne żeby były całe. Lukier do herbatników zrobić z dwóch cytryn i cukru pudru. Ciasteczka nałożyć na kremówkę i polewać lukrem, powinien być dosyć gęsty, żeby nie spływał.
- 6 SMACZNEGO!!!:)

Twoje notatki do przepisu: