

Milki Łej



Autor: **agus32**
Przepisów: 22 Ocena: 774



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- biszkopt; jaja, 6szt
- mąka, 6 łyżek
- kakao, 2 łyżki
- cukier, 3/4szkl
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Krem milki łej; batony milki łej, 6szt
- mleko, 1szklanka
- śmietana 30%, 0,5l
- żelatyna, 2łyżki
- cukier puder, 2łyżki
- masa krówkowa, 1 puszka
- herbatniki, ok. 3paczki
- Polewa czekoladowa; margaryna, 1/3 kostki
- cukier kryształ, 3łyżki
- kakao ciemne, 2łyżki
- kwaśna śmietana, 4łyżki
- żelatyna spożywcza, 1łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Upiec biszkopt, przekroić go na pół. Krem; zagotować mleko, w połowie rozpuścić żelatynę a w drugiej części mleka batoniki. Przestudzić. Śmietanę ubić z cukrem dodać żelatynę i masę batonikową. Włożyć na jakiś czas do lodówki by masa lekko zgęstniała.
- 2 Po ok 30 min masę wyłożyć na połowę biszkoptu przykryć drugą częścią na to rozsmarować masę krówkową, herbatniki. Polewa; margarynę, cukier, kakao, śmietanę zagotowujemy. Żelatynę ucieramy z 2 łyżkami gorącej wody i dodajemy do polewy. Studzimy polewę i rozprowadzamy na herbatnikach.

Twoje notatki do przepisu: