

Truskawkowa tarta z budyniem

Autor: **TeleMax**Przepisów: **661** Ocena: **5692**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- rolka
- litr mleka
- 3 budynie waniliowe
- 3 łyżeczki cukru; Dodatkowo:
- ok. 20 truskawek
- pół opakowania galaretki truskawkowej
- melisa do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto francuskie lekko rozwałkuj i wyklej nim formę żaroodporną. Piecz około 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 190°C.
- 2 Połowę mleka zagotuj. Resztę połącz z budyniem oraz cukrem, po czym dolej do wrzątku i wymieszaj.
- 3 Gdy budyń dobrze przestygnie i zacznie gęstnieć, wylej go na podpieczony blat tarty.
- 4 Na wierzchu rozłóż ciasno umyte i przekrojone na pół truskawki.
- 5 Całość zalej przygotowaną wcześniej tężejącą galaretką i udekoruj miętą.
- 6 Czas przygotowania: 50 min . Ilość kalorii na 1 porcję: 270. Stopień trudności: średni.

Źródło: Telemax

Twoje notatki do przepisu: