

Cytrynowiec



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- Biskopt - 1 szt.
- Herbatniki - 12 szt
- Budyń cytrynowy - 2 szt
- Galaretkę cytrynowa - 1 szt
- Masło - 25 dkg
- Śmietana - 0,5 l
- Cytryna - 2 szt
- Cukier - 0.5 szkl
- Wódka

Opis przygotowania:

Sposób przygotowania Upiec biskopt z 4 jaj. Nakropić wodą z cytryną i cukrem. Masa cytrynowa: Ugotować budyń w 0,5 l wody. Do gorącej masy wsypać galaretkę i wlać sok z 1 cytryny - zmiksować. Gdy masa ostygnie dodać masło i wymieszać na gładką masę. Wyłożyć na biskopt. Śmietanę ubić z rozpuszczoną żelatyną i cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym. Wyłożyć na masę budyniową. herbatniki namoczone w wódce układać na wierzchu. Połączyć polewą z cukru pudru z dodatkiem cytryny.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!