



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- masło - 40 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- galaretki - 2 sztuki
- jajek - 5 sztuk
- czekolady mlecznej - 10 dekagramów
- budynie śmietankowe - 2 sztuki
- okrągłe biszkopty - 35 dekagramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zrobić galaretki i je ostudzić. W połowie szklanki mleka rozpuścić budyń. W drugiej połowie szklanki mleka rozpuścić cukier. Do rozpuszczonego cukru dodać budyń. Wszystko razem ugotować i ostudzić. Masło, które jest miękkie utrzeć dokładnie z żółtkami, a z pozostałym cukrem utrzeć na puszystą masę. Ucierając masło, dolej do niego chłodniejszy budyń. Do kremu dodaj pianę z białek i wszystko delikatnie wymieszać. Krem podziel na dwie części, do pierwszej dodaj kakao a do drugiej galaretkę. Dno tortownicy pokryć biszkoptami i rozsmarować krem kakaowy wraz z kawałkami czekolady. Ułóż drugą warstwę biszkoptów i rozsmaruj krem z galaretką. Na wierzchu rozłóż delikcję. Ciasto niech chłodzi się 12 godzin.