



przepisy.pl

Góra lodowa



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



30 minut



180 °C



Składniki:

biszkopt

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa budyniowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- mleko - 0.5 litrów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cukier - 0.5 szklanek
- żółtka - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- kakao

masa z mleka w proszku

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- woda - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko w proszku - 20 dekagramów
- kakao

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Upiec 1 placek i przekroić, lub upiec 2 z 3 jaj. Przed przełożeniem lekko nasączyć.
2. Masa budyniowa: Z podanych składników ugotować budyń. 1 ½ kostki Kasi utrzeć dodając po łyżce wystudzonego budyń.
3. Masę podzielić na dwie części, do jednej dodać roztopioną czekoladę lub kakao. Na pierwszy placek położyć masę kakaową, drugi placek, na placek masę białą.
4. Na białą masę położyć biszkopty na stojąco. Polać masą z mleka w proszku.
5. Masa z mleka w proszku: Zagotować wszystkie składniki i zestawić z ognia, do gorącego dodać 20 dag mleka w proszku i ucierać. Odląć część masy i dodać do niej kakao.
6. Na biszkopty wylać masę białą, a potem kakaową.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl