



puszek

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Składniki:

- masa krówkowa - 15 dekagramów
- słodkie mleko - 3 łyżki
- miód - 2 łyżki
- płatki migdałowe - 30 dekagramów
- kremówka - 0.5 litrów
- cukier puder - 1 unit
- żelatyna - 3 łyżeczki
- śmietana kremówka - 0.5 litrów
- cukier puder - 1 unit
- żelatyna - 3 łyżeczki
- kakao - 1 unit
- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie
- masa krówkowa - 1 słoik
- biszkopt z 4 jaj - 1 sztuka
- margaryna Kasia - 15 gramów

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt i wystudzić.
2. Na zimny biszkopt wyłożyć masę krówkową (wcześniej puszkę z masą zanurzyć na kilka minut w gorącej wodzie).
3. Składniki na masę migdałową podsmażyć, wsypać płatki migdałowe i ponownie podsmażyć, wyłożyć na masę.
4. Ubić pierwszą śmietanę, dodając cukier i żelatynę rozpuszczoną w 1/4 szkl. wody.
5. Wyłożyć na masę migdałową.
6. Ułożyć biszkopty, ubić drugą śmietanę z cukrem, żelatyną oraz kakao i wyłożyć na biszkopty.
7. Całość można oprószyć startą czekoladą i schłodzić

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