





Tofii

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

masa budyniowa

- mleko - 0.75 litrów
- budyń waniliowy - 3 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- kakao - 1 łyżeczka
- cukier - 1 unit

dodatki

- mleko skondensowane słodzone - 1 słoik
- wafle - 3 plastry

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  160-180 st. °C 

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt jasny i biszkopt ciemny.
2. Masa budyniowa: Z mleka, cukru i budyniu ugotować budyń.
3. Margarynę utrzeć, dodając przestudzony budyń.
4. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao.
5. Przełożenie ciasta: Biszkopt ciemny-masa budyniowa biała-wafel-masa mleczna-wafel-masa budyniowa ciemna-biszkopt jasny-polewa.
6. Jeżeli listki wafli są mniejsze niż powierzchnia biszkoptu, należy dołożyć dodatkowe wafle.

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