

Cytrynówka:)

Przepis dodany przez użytkownika oOpauline3kaOo

placuszek:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- budynie cytrynowe - 2 (półlitrowe)
- galaretka cytrynowa - 1
- kremówka - 1 szklanka
- żelatyna - 3 łyżki
- cytryny - 3
- cukier - 5 łyżek
- cukier puder - 3 łyżki
- masło - 1 kostka
- ciastka be-be - 20 dag (8 paczek)
- biała czekolada - 1
- biszkopt z 5 jaj -

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować budynie z pół litra wody i soku z 2 cytryn. Ugotować galaretkę w jednej szklance wody. Do gorącego budyniu wlać gorącą galaretkę. (odstawić do wystygnięcia). Rozetrzeć masło i dodać zimny budyn.. Krem wyłożyć na biszkopt. Ubić śmietanę z żelatyną + cukier puder. Wyłożyć na krem. Ciastka maczać w przegotowanej wodzie z cukrem + soku z cytryny. Ciastka ułożyć na śmietanę. Polać roztopioną czekoladą