

Wafle przekładane masą czekoladową, galaretką i budyniem

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



mniam, mniam!!

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna- 1 kostka -
- cukier - 3 szklanki -
- budyń(obojętnie jaki) - 2 paczki -
- mleko 1 szklanka -
- wafle suche -
- biszkopty -
- galaretka(obojętnie jaka)-2 paczki -
- NA MASĘ: -
- 2 gorzkie czekolady -
- 2 łyżki kakao -
- 3 łyżki mąki -
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej -
- 1/2 l. mleka -
- 1/3 szkl.mleka -
- 25 dkg. masła -
- 2 małe żółtka -
- 1 szkl. cukru -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Margarynę z cukrem rozpuścić na ogniu. Budynie rozrobić w mleku i wlać na gotującą margarynę. Cały czas mieszając zagotować. Ciepłą masą smarować wafle.
- 2.** MASA: Czekolady rozpuścić z 3 łyżkami wody. Kakao i mąki wymieszać w 1/3 szkl. mleka, resztę mleka zagotować z cukrem i wlać do czekolady - zagotować - wlać kakao z mąkami. Masło utrzeć z żółtkami. Wstawić na 1h. do lodówki. Wychadzi z tego dość dużo kremu.

3.



Układać warstwami:

- wafel
- masa
- wafel
- budyń
- biszkopty namoczone w galaretkie reszta tężejącej galaretki
- wafel
- budyń
- wafel