

Ciasto Salceson gotowany

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Coś innego i dziwnego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- herbatniki - 4 op.
- mleko - 1 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- żelatyna - 4 (czubate) łyżka(i)
- kakao - 4 łyżeczka(i)
- margaryna - 1 kostka(i)
- bakalie - według własnych gust

Etapy przyrządzania:

1. W 1/2 szklanki mleka rozpuszczamy żelatynę. Resztę mleka należy zagotować z margaryną, cukrem i kakaem. Zestawiamy z ognia po czym wlewamy rozpuszczoną żelatynę. Wszystko to należy wymieszać. Dodajemy pokruszone herbatniki oraz bakalie - wymieszać. Wlewamy do plastikowej butelki z obciętą szyjką. Wstawiamy do lodówki. Po stężeniu ciasto można kroić na plasterki.

