

Jodełka

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- mąka - 12 dag
- cukier - 20 dag
- jajko - 6 szt.
- kakao - 2 łyżka(i)
- polewa czekoladowa - 1 op.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z pianą, mąką i kakao. Upiec w blaszce 30 x 30 cm i ostudzić.
Na mleku ugotować budyń. Masło utrzeć z cukrem, dodając ostudzony budyń i wiórki, wlać alkohol. Posmarować ciasto i pokroić na 4 paski 12,6,8 i 4 cm. Ułożyć na folii w piramidę, przekroić pionowo na pół i złożyć by powstały ukośne linie. Schłodzić. Posmarować polewą i posypać wiórkami

Jak podawać?

-- KREM:

- 1 torebka budyń waniliowego
- 1/2 litra mleka
- 20 dag masła
- 15 dag cukru pudru
- 10 dag wiórków kokosowych
- 1 kieliszek alkoholu

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.