

# Lodowiec

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

## Z pudełeczka babci

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

### Potrzebne składniki:

- mleko - 1 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- galaretka owocowa -
- cukier waniliowy -
- kakao - 2 łyżka(i)
- jajka - 4
- masło -
- biszkopty -
- świeże owoce: jabłka, gruszki -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka + 3/4 szkl. cukru ubić jak na biszkopt (całe jajka).
- 2.** Mleko + cukier waniliowy zagotować. Do gotującego się mleka wlewać powoli ubite jajka aż zrobi się budyń (trzeba uważać żeby się nie przypaliło). Wystudzić.
- 3.** Masło zmiksować i dodawać po łyżce do masy, cały czas miksując.
- 4.** Podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao. Biszkopty maczać w mleku i wykladać tortownicę, na to położyć białą masę, następnie owoce, na wierzch ciemną masę. Zalać galaretką (owoce mogą być również pod galaretką). Wstawić do lodówki aż się zetnie.

### Uwagi:

owoce ugotować w wodzie z cukrem i osączyć