

# Lodowiec



Autor: **dragonik7**  
Przepisów: **95** Ocena: **1517**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 5 żółtek
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżki proszku budyniowego o smaku śmietankowym
- 1 i 1/2 szklanki mleka
- 1 łyżka kakao
- 250 g masła
- 2 łyżki żelatyny
- 2 galaretki agrestowe
- 3 galaretki truskawkowe
- Ok 200 g okrągłych biszkoptów
- masło do wysmarowania tortownicy

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ucieramy z cukrem na puch, dodajemy proszek budyniowy i krótko miksujemy.

Mleko zagotowujemy. Do gotującego dodajemy utarte żółtka, mieszając gotujemy do momentu aż masa zgęstnieje. UWAGA!!! Masa nie jest tak gęsta jak tradycyjny budyn. Gotową masę przykrywamy folią spożywczą, tak aby dotykała wierzchu i pozostawiamy do wystudzenia.

Masło ucieramy na puch, stopniowo łyżka po łyżce dodajemy wystudzoną masę.

Żelatynę rozpuszczamy w niewielkiej ilości wrzątku. Studzimy. Dodajemy do masy. Dzielimy na 2 części.

Do jednej dodajemy kakao. Krótko miksujemy do połączenia składników.



- 2 1 galaretkę truskawkową rozpuszczamy wg przepisu na opakowaniu (posłuży do moczenia biszkoptów). Studzimy.

Pozostałe galaretki również rozpuszczamy (po 2 na 1 l wody), studzimy.

Tortownicę o średnicy 26-28cm smarujemy masłem.



- 3 Biszkopty moczymy w rozpuszczonej galaretkę i wykładamy nimi spód tortownicy. Wykładamy jasną warstwę masy. Zalewamy zieloną galaretką. Pozostawiamy do zastygnięcia.



- 4 Układamy kolejną warstwę biszkoptów moczonych w czerwonej galaretkce. Wykładamy kakaową warstwę masy, równomiernie rozprowadzamy. Na wierzch wylewamy czerwone galaretki. Pozostawiamy do zastygnięcia.



Twoje notatki do przepisu: