

Ciasto budyniowe na markizach mafijnych z musem jabłkowym



sposób przygotowania

W gotującej się wodzie rozpuścić cukier lub miód. W osobnym garnku zagotować mleko i rozpuścić w nim żelatynę, a następnie dodać budyń i dokładnie wymieszać, tak by nie było grudek. Odstawić do wystygnięcia. Na wyłożonej papierem do pieczenia blasze (najlepiej prostokątnej) ułożyć markizy, nasączyć je przygotowanym syropem i zalać masą budyniową. Wstawić do lodówki na ok. 4 godziny, aż masa budyniowa się zetnie. Przed podaniem posmarować całość cienką warstwą musu lub dżemu.

składniki

- Markizy Mafijne Lemon dr Gerard
- 3 łyżki cukru lub miodu
- 1/4 szklanki wody
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1/2 opakowania żelatyny spożywczej
- mus lub dżem jabłkowy