

# Wafle przekładane masą czekoladową, galaretką i budyniem

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



**mniam, mniam!!**

Czas przygotowania: 40 minut  
Ilość porcji: więcej niż 6  
Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- margaryna- 1 kostka -
- cukier - 3 szklanki -
- budyń(obojętnie jaki) - 2 paczki -
- mleko 1 szklanka -
- wafle suche -
- biszkopty -
- galaretka(obojętnie jaka)-2 paczki -
- NA MASĘ: -
- 2 gorzkie czekolady -
- 2 łyżki kakao -
- 3 łyżki mąki -
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej -
- 1/2 l. mleka -
- 1/3 szkl.mleka -
- 25 dkg. masła -
- 2 małe żółtka -
- 1 szkl. cukru -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Margarynę z cukrem rozpuścić na ogniu. Budynie rozrobić w mleku i wlać na gotującą margarynę. Cały czas mieszając zagotować. Ciepłą masą smarować wafle.
- 2.** MASA: Czekolady rozpuścić z 3 łyżkami wody. Kakao i mąki wymieszać w 1/3 szkl. mleka, resztę mleka zagotować z cukrem i wlać do czekolady - zagotować - wlać kakao z mąkami. Masło utrzeć z żółtkami. Wstawić na 1h. do lodówki. Wychadzi z tego dość dużo kremu.

**3.**



Układać warstwami:

wafel  
masa  
wafel  
budyń  
biszkopty namoczone w galaretkie reszta tężejącej galaretki  
wafel  
budyń  
wafel