



Lista zakupów

- 160 g rurek Tago z kremem kakaowym
- 350 g ciasta biszkoptowego
- 100 g herbatników
- 80 g masła
- 4 łyżki gorzkiego kakao
- 4 łyżki dżemu truskawkowego
- 30 ml likieru
- 100 g orzechów
- 50 g suszonej żurawiny
- 50 g rodzynek

Bajaderki Anny Żak

- Należy pokruszyć ciasto, herbatniki i rurki.
- Następnie dodać orzechy, żurawinę i rodzynki.
- W rondelku rozpuścić masło, dodać mleko i podgrzać, poczekać aż wystygnie i dodać do mieszanki.
- Następnie dodać dżem, kakao, liker, wymieszać, zagnieść, uformować w kulki.
- Włożyć do lodówki i pozostawić na 5 godzin.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Rurka kakaowa