5 sposobów na polewę do ciasta

OWOCOWE : w 1/2 szklanki ciepłej wody rozpuścić galaretkę o wybranym owocowym smaku . Gdy zacznie gęstnieć dolać 1/2 l mleka i ubić mikserem . Wystudzić .

Z CZEKOLADY : tabliczkę białej lub ciemnej czekolady pokruszyć i rozpuścić nad garnkiem z gorącą wodą , dodając 1 łyżkę masła śmietankowego i stopniowo dolewając mleko .

LUKIER CYTRYNOWY : 200 g cukru pudru utrzeć z 4 łyżkami soku z cytryny m skórką z połową cytryny i 1 łyżką gorącej wody . Posmarować ciasto .

KARMEL : 3/4 szklanki cukru podgrzać na patelni z 1/3 szklanki wody . Gdy zbrązowieje , dodać 2 łyżki gęstej śmietany .

KOKOSOWA : w garnku rozpuścić 100 g masła , 7 łyżek cukru , 2 łyżki mąki i 2 łyżki mleka . Dodać 100 g wiórków kokosowych , wymieszać . Polać ciasto ciepłą polewą .