



60 minut



Łatwe

## Składniki:

- herbatniki - 7 opakowań
- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- śmietana 30 % - 200 mililitrów
- bita śmietana w proszku "Śnieżka" - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 5 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm wyłożyć herbatnikami.
2. Puskę mleka przełożyć do garnka, zalać zimną wodą i gotować 2 godziny.
3. Podczas gotowania do garnka z puszką należy dolewać wodę tak, aby puszka przez całe 2 godziny gotowania była zakryta wodą.
4. Po około 15 minutach otworzyć puszkę i kajmak wylać na warstwę herbatników.
5. Następnie na kajmak wyłożyć kolejną warstwę herbatników.
6. Lekko docisnąć.
7. 1,5 szklanki mleka zagotować.
8. W pozostałym mleku rozmieszać budynie waniliowe i całość wlać do gotującego się mleka.
9. Chwilkę pogotować i do gorącego budyniu dodać Kasię i wymieszać łyżką.
10. Gorącą masę wyłożyć na herbatniki, a na nią wyłożyć ostatnią już warstwę herbatników.
11. Do schłodzonej śmietany wsypać bitą śmietaną w proszku i razem ubijać.
12. Ubitą śmietaną wyłożyć na warstwę herbatników.
13. Wierzch ciasta posypać wiórkami kokosowymi.
14. Schłodzić w lodówce. Ciasto najlepsze jest na drugi dzień.