





3 Bit

przepisy.pl






 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- herbatniki - 7 opakowań
- słodzone mleko skondensowane - 1 sztuka
- budyń waniliowy - 2 sztuki
- mleko - 0.5 litrów
- śmietanka śnieżka - 2 opakowania
- śmietana kremówka - 300 mililitrów
- mleczna czekolada - 1 sztuka

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  lodowka °C 

Sposób przygotowania:

1. Mleko skondensowane gotować w puszcze ok. 2,5 godz. (nie otwierając puszki) - powstanie z tego masa kajmakowa. Jeżeli używamy gotowej masy kajmakowej, to na chwilę przed otwarciem, zalecam zanurzyć puszkę w ciepłej wodzie, to znacznie ułatwi wyłożenie masy na spód herbatnikowy. Moje uwagi: Z podanej ilości składników wyszło mi ciacho na blaszce o wymiarach : 23 cm x 28 cm. Na blaszce zmieściło się dokładnie 16 porcji ciacha.
2. Budynie ugotować w 0,5 l mleka, ostudzone połączyć z Kasią (mikserem lub poprzez ucieranie).
3. Śmietankę ubić na sztywno ze śnieżkami.
4. Ułożenie: - spód formy obłożyć herbatnikami - masa kajmakowa - herbatniki - masa budyniowa - herbatniki - bita śmietana - herbatniki - roztopiona czekolada.
5. Gotowy placek włożyć w chłodne miejsce na kilka godzin przed spożyciem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl