





3 bit Paulinki :)

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 3 opakowania
- masa krówkowa - 1 opakowanie
- śmietana 30 % - 500 mililitrów
- żelatyna - 3 łyżeczki
- cukier puder - 4 łyżki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie

ciasto

- cukier - 1 szklanka
- mleko - 0.5 litrów
- mąka tortowa - 3.5 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.33 opakowań
- masło roślinne - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Zagotowujemy 0,5 litra mleka i wsypujemy powstałą okruszkę z Kasi, mąki i cukru i cukru waniliowego. Po wystygnięciu ucieramy z masłem roślinnym.
2. Przepis: Mleko w puszcze słodzone gotować 2 godz. w wodzie, masę krówkową podgrzać i dobrze wymieszać, krem karpatkowy zrobić według przepisu na opakowaniu.
3. Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem i żelatyną (żelatynę rozrobić z wodą i dodać do ubitej śmietany, mieszając mikserem jeszcze przez chwilę), czekoladę zetrzeć na tarce.
4. Wykładanie na blaszkę: Blaszkę wyłożyć herbatnikami, na herbatniki wyłożyć masę krówkową lub skondensowane mleko, masę przekryć następną warstwą herbatników, wyłożyć krem karpatkowy i przykryć następną warstwą ciastek, na ciastka wyłożyć ubitą śmietanę i posypać czekoladą.

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