
 15 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 3 opakowania
- śmietana kremówka 36% - 0.5 litrów
- twaróg mielony - 0.5 kilogramów
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 1 litr
- cukier - 8 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- wiórki kokosowe - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.2 sztuk
- brzoskwinie - 1 opakowanie
- żelatyna - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Krem budyniowy: Ugotować budynie według przepisu na opakowaniu, ostudzić i utrzeć z Kasią.
2. Kremówkę ubić z 8 łyżkami cukru, dodać twaróg i żelatynę rozpuszczoną w pół szklanki przegotowanej wody. Całość lekko wymieszać, dodając pokrojone brzoskwinie.
3. Posypka kokosowa: Kasię rozpuścić z łyżką cukru na patelni, dodać wiórki kokosowe, porumienić na złoty kolor, gdy ostygną posypać ciasto.
4. Przełożenie: Herbatniki - masa serowa - krem budyniowy - posypka kokosowa.