



# Budyniowa stefanka

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

## Składniki:

- herbatniki - 40 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 150 gramów
- mleko - 1.5 szklanek
- cukier - 150 gramów
- żółtka - 6 sztuk
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 30 gramów
- starta skórka z 1 cytryny

## wierzch

- wiórki kokosowe - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- cukier - 15 gramów
- czerwone porzeczki do dekoracji

## Sposób przygotowania:

1. W metalowej foremce ułóż warstwę składającą się z 10 herbatników.
2. Mleko zagotuj ze startą skórką z cytryny. W rondlu ubij żółtka z cukrem i cukrem waniliowym na puch. Pod koniec ubijania dodaj mąkę. Rondel postaw na gazie i ciągle mieszając wlewaj do niego gorące mleko. Gotuj aż masa zacznie gęstnieć.
3. Zdejmij z ognia, przykryj folią spożywczą aby nie powstał na otrzymanym budyniu kożuch i wystudź.
4. Kasię ubij mikserem na puch dodając po łyżce wystudzony budyń.
5. Herbatniki w formie posmaruj cienko masą budyniową i przykryj kolejną warstwą herbatników. Znow posmaruj kremem i tak do wyczerpania składników pamiętając, że ostatnią warstwą ma być krem.
6. Na patelni rozpuść Kasię z cukrem i dodaj wiórki kokosowe. Praż ciągle mieszając, aż staną się rumiane. Wystudź i posyp nimi ciasto. Odstaw na noc do lodówki by herbatniki zmiękły. Przed podaniem udekoruj porzeczkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)