



Ciasto bez pieczenia

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 35 sztuk
- mleko - 1 litr
- kasza manna - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

polewa

- cukier - 2 łyżki
- woda - 4 łyżki
- kakao - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotować całe mleko z Kasią i cukrem.
2. Do wrzącego mleka następnie dodać kaszę mannę. Gotować aż zgęstnieje.
3. Kakao rozprowadzić w 3 łyżkach zimnej wody i dodać cukier waniliowy. Całość wlać do tej masy z kaszy, energicznie mieszać i zagotować.
4. Połowę herbatników rozłożyć na blaszce (wymiary mojej blachy 30 cm na 26 cm), wylewać gorącą masę, a na niej ułożyć resztę herbatników.
5. Ciasto przycisnąć np. deską do krojenia albo jakąś książką i odstawić, aby wystygło.
6. Gdy już będzie zimne, zrobić polewę czekoladową.
7. Wodę z cukrem zagotować na syrop, dodać następnie kakao i mieszać energicznie.
8. Gdy już będzie gęstnieć dodać Kasię i gotować aż cała się wchłonie.

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