





przepisy.pl

Ciasto karmelowe na zimno

 60 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 5 opakowań
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie
- śmietana 30% kremówka - 500 mililitrów
- czekolada mleczna - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mleko skondensowane gotować przez trzy godziny.
2. Zimny budyń zmiksować z Kasią.
3. Śmietankę ubić na sztywno.
4. Na blaszce ułożyć herbatniki i wylać na nie ugotowane mleko. Na tym wyłożyć kolejną porcję herbatników, które należy przykryć masą budyniową. Ułożyć trzecią warstwę z herbatników i rozsmarować na nich ubitą kremówkę.
5. Na wszystko wysypać startą czekoladę mleczną.

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