





Ciasto kukułkowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  brak °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 1 litr
- cukierki kukułki - 30 dekagramów
- budyń czekoladowy - 4 sztuki
- kakao - 2 łyżki
- likier czekoladowy - 100 mililitrów
- herbatniki - 2 opakowania
- mleczna czekolada - 150 gramów
- śmietana 30 % - 0.5 szklanek
- posypki do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Połowę mleka przelać do garnka, włożyć do niego cukierki, podgrzać i mieszać, aby cukierki się rozpuściły
2. W pozostałym mleku rozrobić wszystkie budynie.
3. Mleko z kukułkami doprowadzić do wrzenia i na wrzątek wlać mleko z proszkiem budyniowym. Cały czas dokładnie mieszać, bo masa szybko gęstnieje. Ugotowany budyń wystudzić.
4. Miękką Kasię utrzeć z kakao na puszystą masę, dodawać po łyżce budyniu.
5. Następnie wlać likier czekoladowy.
6. Formę kwadratową o boku 30 cm wyłożyć warstwą herbatników, następnie dać 1/3 kremu. Ponownie ułożyć herbatniki, kolejną warstwę kremu, warstwa herbatników, resztę kremu i na wierzch wyłożyć herbatnikami.
7. Polewą czekoladową połać ciasto (czekolady rozpuścić w śmietanie). Ciasto dowolnie udekorować.
8. Ciasto wstawić na kilka godzin do lodówki. Smacznego!!!

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