
 30 minut  Łatwe

Składniki:

- herbatniki - 4 opakowania
- twaróg półtłusty - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, dodać ser i esencję waniliową.
2. Podzielić na 2 części, do jednej dodać kakao (można zrobić w całości kakaowe lub białe - co kto lubi).
3. Na folii ułożyć prostokąt z herbatników (3 na 6 ciastek).
4. Posmarować go masą serową białą.
5. Przykryć drugą warstwą herbatników, posmarować masą serową z kakao, ale tylko na środkowy pasek.
6. Podnieść dwa zewnętrzne rzędy do góry i złożyć domek.
7. Polać polewą czekoladową.
8. Przed podaniem dobrze schłodzić w lodówce