



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- herbatniki - 6 opakowań
- suche wafle - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- mleko - 2 szklanki
- jajko - 8 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mleko skondensowane słodzone - 1 puszka
- kakao - 4 łyżki
- mleko w proszku - 2 łyżki

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  brak °C 

## Sposób przygotowania:

1. Puskę z mlekiem gotować 3 godziny, wystudzić. Jaja ubić z cukrem na puch.
2. Mleko zagotować i wlewać dość szybko masę jajeczną, energicznie mieszając, aby masa nie przypaliła się. Podgotować chwilę i mieszać. Wystudzić.
3. Kasię rozkręcić mikserem do białości, dodawać po trochu zimną masę jajeczną i mleko w proszku. Krem podzielić na pół, do jednej części dodać kakao, wymieszać.
4. Blaszkę 25 na 35 wyłożyć folią aluminiową, na dno ułożyć ciasno herbatniki.
5. Układać kolejno warstwy: ciemny krem, herbatniki, jasny krem, wafel, połowa masy z puszki, wafel, ciemny krem, herbatniki, jasny krem, wafel, masa z puszki, wafel.
6. Ciasto wstawić do lodówki na parę godzin, aby stężało i masy przegryzły się.