
 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- herbatniki - 8 opakowań
- mleko - 1 litr
- cukier - 0.75 szklanek
- śmietana 36% - 0.5 litrów
- żółtko jajka - 4 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- masa toffi - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Zagotuj 1/2 litra mleka, cukier i Kasię.
2. Dodaj zmixowane składniki: 4 żółtka, mąkę i 1/2 litra mleka.
3. Mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotuj na małym ogniu, aż powstanie budyń.
4. Blaszkę wyłóż herbatnikami. Wyłóż przestudzony budyń i ponownie przykryj herbatnikami.
5. Następnie wyłóż masę toffi oraz przykryj kolejną warstwą herbatników.
6. Ubij śmietanę, można do niej dodać trochę cukru pudru oraz śmietan-fix.
7. Wyłóż ubitą śmietanę. Jest to ostatnia warstwa ciasta.
8. Czekoladę zetrzyj na tarce i posyp nią ciasto.
9. Wstaw je do lodówki, aby dobrze zastygło.