
 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- herbatniki - 40 dekagramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- mleko w proszku granulowanego - 3 szklanki
- serek waniliowy "Danio" - 40 dekagramów
- masa kajmakowa - 1 opakowanie
- czekolada mleczna - 1 opakowanie
- czekolada deserowa - 1 opakowanie
- śmietana 30% - 0.3 szklanek
- orzeszki ziemne solone - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię zmiksować z cukrem pudrem, dodawać na przemian mleko w proszku i serek.
2. Blachę (23x37 cm) wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Wyłożyć pierwszą warstwę herbatników, na to wyłożyć połowę masy mlecznej, przykryć drugą warstwą herbatników, wyłożyć na to masę krówkową, na to drugą połowę masy mlecznej i przykryć trzecią warstwą herbatników.
4. Orzeszki przesiać, aby pozbyć się większej ilości soli.
5. Czekolady rozpuścić w śmietanie i dodać połówki orzeszków, wyłożyć masę na herbatniki.
6. Wstawić na kilka godzin do lodówki. Smacznego!!!