



Milky Way jak prawdziwy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- posiekane orzechy laskowe - 250 gramów
- herbatniki zwykłe - 250 gramów
- aromat śmietankowy - 0.2 opakowań

masa

- mleko - 1 szklanka
- baton Milky Way - 5 sztuk
- żelatyna - 2 łyżki
- kremówka - 2 szklanki
- cukier puder - 4 łyżki

przełożenie

- biszkopty - 1 opakowanie

poncz

- kawa rozpuszczalna - 150 mililitrów

polewa

- czekolada - 2 opakowania
- mleko - 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię stopić, letnią wymieszać z orzechami i herbatnikami oraz kilkoma kroplami aromatu śmietankowego. Wyłożyć dno tortownicy, dobrze docisnąć i wstawić do lodówki na 30 minut.
2. Masa: Mleko zagotować. Do połowy dodać pokrojone batoniki Milky Way i podgrzewać do rozpuszczenia.
3. W drugiej połowie gorącego mleka rozpuścić żelatynę. Przystudzić.
4. Połączyć ją ze śmietaną kremówką ubitą z cukrem pudrem. Wymieszać z masą batonikową. Krem wyłożyć na placek. Schłodzić w lodówce.
5. Biszkopty nasączyć w kawie i ułożyć na masie. Czekoladę rozpuścić z mlekiem. Wylać na biszkopty.
6. Wstawić do lodówki.

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