
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mleko skondensowane gotować w puszcze zanurzonej w wodzie przez około 2,5 godziny, wystudzić i otworzyć.
2. Słonecznik uprażyć na patelni z Kasią (1/2 kostki), cukrem i mlekiem, następnie wyłożyć masę na blaszkę pokrytą folią aluminiową i zarumienić w piekarniku.
3. Po wystudzeniu pokruszyć słonecznik walkiem.
4. Kostkę Kasi utrzeć z karmelem powstałym z ugotowanego mleka.
5. Do masy dodać 3/4 słonecznika i wyłożyć to na biszkopt.
6. Na tym ułożyć herbatniki maczane w alkoholu.
7. Polać polewą czekoladową i posypać resztą słonecznika!
8. Odstawić na kilka godzin do lodówki.

Składniki:

biszkopt z 5 jaj - 1 sztuka

masa

mleko skondensowane słodzone - 1 puszka

słonecznik łuskany - 300 gramów

Kostka do pieczenia Kasia - 1.5 sztuk

cukier - 8 łyżek

mleko - 4 łyżki

spirytus - 50 mililitrów

wierzch

herbatniki - 1 opakowanie