





Torcik krakersowy

przepisy.pl



 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  nie wymaga pieczenia °C



Składniki:

- krakersy - 3 opakowania
- czekolada - 0.5 opakowań
- rum (opcjonalnie) - 0.5 szklanek

masa 1

- mleko - 2.5 szklanki
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- cukier - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

masa 2

- krem krówka - 1 opakowanie

masa 3

- śmietanka kremówka 36% - 750 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- smietana fix - 3 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Na dnie blaszki (ok. 30x20 cm) ułożyć warstwę krakersów. Skropić obficie rumem.
2. Masa 1: na mleku ugotować budyń, dodać cukier, jak ostygnie utrzeć z Kasią. Wyłożyć na krakersy, a następnie masę budyniową przykryć drugą warstwą krakersów i również skropić rumem.
3. Następnie na krakersy wyłożyć masę 2 karmelową, jest dosyć gęsta, więc proponuję wykladać małymi porcjami i na koniec równomiernie rozsmarować. Karmel również przykryć warstwą krakerów, które trzeba skropić rumem.
4. Masa 3: Śmietankę wymieszać z cukrem, ubić, dodać śmietan-fixy, jak już będzie super sztywna wyłożyć na ostatnią warstwę krakersów, posypać startą czekoladą, włożyć do lodówki na dobę.

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