

3 bit



Autor: **nikola2005**
Przepisów: **109** Ocena: **5279**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Upiec jasny biszkopt - przepisu nie podaję bo z pewnością każdy ma swój sprawdzony przepis
- Masa budyniowo waniliowa:
 - 1/2 l. mleka
 - 1/2 szkl. cukru
 - 1 kostka margaryny Kasia
 - 1 cukier waniliowy
 - 2 łyżki mąki tortowej i 2 ziemniaczanej
- Herbatniki
- Masa krówkowa
- 0.5 l. śmietanki kremówki "Łaciata" + 3-4 łyżki cukru pudru
- 2szt. śmietan- fix

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt upiec i wystudzić.
Masa budyniowa:

Odlać trochę mleka do rozrobienia mąki.

Do pozostałego mleka dodać margarynę oraz cukier i zagotować.
Następnie dodać mleko z mąką. Energicznie wymieszać aby nie powstały grudki...
Lekko przestudzoną masę wylać na biszkopt.

Wyłożyć herbatniki na masę budyniową na to lekko podgrzaną masę krówkową, klejną warstwa herbatników. Pozostawić do wystudzenia

Śmietankę kremówkę ubić na sztywno dodać cukier puder oraz śmietan-fix i jeszcze przez chwilę miksować.

Ubitą kremówkę wyłożyć na ciasto i odstawić na kilka godzin do lodówki.

Dekoracja wg. siebie u mnie były wiórki czekoladowe

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: