

Ciasto 3 bit

Autor: **aga9494**Przepisów: **63** Ocena: **808**

> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- herbatniki ok. 500g
- puszka mleka skondensowanego słodzonego
- 500 ml śmietany 30%
- 2 fixy do śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- opakowanie kremu do karparki
- mleko (ilość podana na opakowaniu kremu do karparki)
- czekolada
- orzechy włoskie

Sposób przygotowania:

- 1 Puskę mleka wstawiamy do garnka z wodą i gotujemy przez około 3 godziny (uzupełniamy wodę co jakiś czas by puszka była pod wodą). Po ugotowaniu, odstawiamy puszkę z mlekiem do wystygnięcia.
- 2 Formę (ok. 25x20) wykładamy herbatnikami, na nie wylewamy całą masę kajmakową. Znowo układamy warstwę herbatników. Przygotowujemy krem "do karparki" według przepisu na opakowaniu. Krem wykładamy na ułożone herbatniki. Na masie układamy kolejną warstwę ciastek.
- 3 Dobrze schłodzoną śmietanę ubijamy na najwyższych obrotach. Pod koniec ubijania dodajemy po łyżeczce cukru pudru oraz fixy. Ubitą śmietanę wykładamy na ostatnią warstwę herbatników. Ciasto możemy udekorować startą czekoladą i orzechami. Ciasto przechowujemy w chłodnym miejscu. Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: