

Ciasto 3bit



Autor: **kuchniakolorublond**
Przepisów: **149** Ocena: **2367**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Przygotuj:
- 2 duże paczki herbatników (po 350g)
- puszka masy kajmakowej
- 500ml śmietanki kremówki
- 4-5 łyżek cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1,5 łyżki żelatyny rozpuszczone w 1/3 szklanki wrzątku
- kilka kostek czekolady /kakao/karob
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe
- niecały litr mleka
- kostka margaryny
- mleko do namaczania herbatników

Sposób przygotowania:

- 1 Budynie gotujemy w niecałym litrze mleka (najlepiej 1,5l lub 1,7l) i studzimy.
- 2 Herbatniki ściśle układamy na dnie blachy, możemy maczać je w mleku (będą mięciutkie a ciasto będzie lepsze). Masę kajmakową podgrzewamy i rozprowadzamy po herbatnikach.
- 3 Na rozprowadzonej masie kajmakowej układamy kolejną warstwę herbatników.
- 4 Do miski wrzucamy kostkę margaryny i porządnie rozcieramy ją mikserem. Następnie po łyżce dodajemy ostudzony budyń, za każdym razem dokładnie miksując i pilnując, żeby masa się nie zwarzyła.
- 5 Wykładamy masę na herbatniki, wyrównujemy i dokładamy kolejną warstwę herbatnikową (to ciasto powinno nazywać się herbatnik, nie 3BIT...)
Teraz pora na warstwę śmietanową: kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem i cukrem z wanilią. Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szklanki wrzątku, studzimy i powoli wlewamy do ubitej śmietany, cały czas miksując.
- 6 Ubitą śmietanę wykładamy na herbatniki i wyrównujemy.
Odstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc.
Wierzch dekorujemy startymi kostkami czekolady, sypimy kakao lub karobem. Możemy użyć czekoladowej polewy, ale musimy dołożyć na śmietanę kolejną warstwę herbatników :))

Twoje notatki do przepisu: