

Ciasto Kukuleczka kuka



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **831** Ocena: **8766**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 5 szklanek mleka
- 200 g cukierków kukulek
- 2 budynie czekoladowe
- 4 łyżki cukru
- 370 g herbatników kakaowych
- 100 g margaryny
- 1 galaretka zielona
- 2 śnieżki na mleko
- 1 czekolada mleczna

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę rozpuszczamy w jednej szklance gorącej wody i odstawiamy do lekkiego stężenia
2. 2 szklanki mleka gotujemy razem z cukierkami, do chwili ich rozpuszczenia
3. W jednej szklance mleka rozrabiamy budynie czekoladowe z 4 łyżkami cukru i wlewamy do mleka z cukierkami, gotujemy mieszając aż budyń będzie gęsty
4. Margarynę miksujemy mikserem i stopniowo dodajemy ostudzony budyń



5. Na dnie tortownicy 24cm x 24cm układamy namoczone w mleku herbatniki



- 3 6. Na ciastka wylewamy połowę masy budyniowej
7. Ponownie układamy namoczone w mleku herbatniki i wylewamy pozostałą masę budyniową
8. Na wierzch masy układamy ostatnią warstwę z herbatników



- 4 9. Śnieżki miksujemy z dwiema szklankami mleka, stopniowo dodajemy galaretkę zieloną
10. Masę białą wylewamy na ciastka i dekorujemy startą na tarce o dużych oczach czekoladą
11. Chłodzimy w lodówce 2 godziny



- 5 12. Ciasto gotowe
- 13. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: