

## Ciasto "3 bit"

Autor: **Tastefully**Przepisów: **8** Ocena: **531**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 puszka masy krówkowej (500g)
- około 500 g herbatników
- 500 ml śmietanki 30-36%
- 2 opakowania śmietan-fix
- 50-100 g czekolady mlecznej lub gorzkiej
- cukier puder (opcjonalnie do śmietany)
- 500 ml mleka
- 2 żółtka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej (40-45g)
- 3 łyżki mąki pszennej (40-45g)
- 3/4 kostki miękkiego masła (180g)

## Sposób przygotowania:

## 1 Masa budyniowa:

- 500 ml mleka
- 2/3 szklanki cukru (130g)
- 2 żółtka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej (40-45g)
- 3 łyżki mąki pszennej (40-45g)
- 3/4 kostki miękkiego masła (180g)

Przygotowanie masy budyniowej: 1 i 1/2 szklanki mleka zagotowujemy z cukrem. Pozostałe mleko mieszamy dokładnie z żółtkami oraz mąkami i powoli wlewamy do gotującego się mleka. Gotujemy około 2 minuty na małym ogniu, cały czas dokładnie mieszając, żeby nie powstały grudki. Zestawiamy z ognia i zostawiamy do ostygnięcia. Miękkie masło ucieramy mikserem na puszystą masę. Cały czas miksując, dodajemy po jednej łyżce zimnego budyniu.

## 2 Dno prostokątnej formy (36x24) wykładamy jedną warstwą herbatników. Na herbatnikach rozsmarowujemy masę krówkową (można wcześniej włożyć puszkę masy do gotującej się wody na kilka minut, wówczas masa krówkowa będzie lepiej się rozsmarowywała). Na masę krówkową wykładamy drugą warstwę herbatników, na którą kładziemy masę budyniową. Całość przykrywamy trzecią warstwą herbatników.

## 3 Zimną śmietanę ubijamy ze śmietan-fix. Można dodać cukier puder w/g uznania. Ubitą śmietanę wykładamy na trzecią warstwę herbatników. Całość posypujemy startą czekoladą.

Ciasto wkładamy do lodówki na co najmniej 12 godzin.

Twoje notatki do przepisu: