

Kasznik - Ciasto bez pieczenia



Autor: **brysska**
Przepisów: 538 Ocena: 18680

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 5 szklanek mleka
- 14 dużych łyżek kaszy manny
- 1 kostka masła
- kilka kropli ekstraktu waniliowego
- 1 szklanka cukru
- 7-8 paczek herbatników
- 2 galaretki owocowe
- 1 litr wrzącej wody
- 2 mandarynki
- kilka winogron

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlej mleko, dodaj cukier, masło i ekstrakt waniliowy.



- 2 Wszystko razem zagotuj, a następnie dodaj kaszę manę i wszystko razem gotuj do momentu powstania gęstego budyniu z kaszy manny, a na wierzchu zaczną robić się wulkany.



- 3 Dużą brytfankę wyłoż folią aluminiową na to poukładaj warstwę herbatników.



- 4 Na herbatniki wylej gorącą kasze mannę.



- 5 Rozsmaruj równo gorącą masę po herbatnikach i przykryj kolejną warstwą ciastek.



- 6 Całość owiń folią spożywczą i odstaw do ostygnięcia. Do wrzącej wody wsyp galaretki i odstaw do ostygnięcia. Zimne ciasto wyjmij z foli, na wierzchu herbatników poukładaj cząstki obranych mandarynek i połówki winogron.



- 7 Na owoce wylej tężejącą galaretkę.



- 8 Włóż gotowe ciasto do lodówki na kilka godzin do momentu całkowitego stężenia galaretki.

Smacznego.



9 ;-D



Twoje notatki do przepisu: