

Kremowo-kokosowe ciasto przekładane herbatnikami.



Autor: **karrolaa3**

Przepisów: **65** Ocena: **114**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 duże opakowania herbatników
- 3 szklanki mleka
- 1,5 szklanki cukru(1 cała szkl + pół)
- cukier waniliowy, łyżeczka
- 3 żółtka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki mąki pszennej
- kostka masła
- szklanka wiórków kokosowych+2 łyżki do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ucieramy z 1/2 szklanki cukru i cukrem waniliowym. W szklance mleka rozprowadzamy mąkę ziemniaczaną i pszenną. Stopniowo dolewamy do utartych żółtek i dokładnie mieszamy.
- 2 Pozostałe mleko zagotowujemy ze szklanką cukru. Zmniejszamy ogień i wlewamy rozprowadzoną masę. Dokładnie rozcieramy i gotujemy aż nabierze konsystencji budyniu. Studzimy.
- 3 Miękkie masło miksujemy. Stopniowo dodajemy zimny krem i szklankę wiórków kokosowych. Na dno blaszki układamy herbatniki, następnie prawie połowę kremu i kolejną warstwę herbatników. Z pozostałego kremu odkładamy 2-3 łyżki a resztę rozsmarowujemy na herbatnikach. Przykrywamy pozostałymi ciastkami. Na wierzch rozprowadzamy cienką warstwę kremu i posypujemy wiórkami kokosowymi. Jemy, życzę smacznego.;))

Twoje notatki do przepisu: