

Krówka na herbatnikach - warstwowa



Autor: **brysska**
Przepisów: **450** Ocena: **13229**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- około 70-75 herbatników
- 500 g serka mascarpone
- 800 ml śmietany kremówki 36%
- 1 puszka masy krówkowej
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 mleczna czekolada

Sposób przygotowania:

- 1 Do wysokiej miski dajemy serek mascarpone razem z śmietaną kremówką i cukrem pudrem. Wszystko dokładnie ubijamy, aż powstanie delikatna masa o konsystencji bitej śmietany.
- 2 Dużą blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, następnie układamy na niej warstwę herbatników. Na herbatniki nakładamy warstwę z połowy ubitego kremu.
- 3 Na kremie układamy kolejną warstwę herbatników, na które nakładamy warstwę masy krówkowej.
- 4 Masę krówkową przykrywamy kolejną warstwą herbatników na które nakładamy warstwę pozostałego kremu.
- 5 Wierzch obsypujemy startą na grubych oczkach czekoladą. Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby herbatniki namiękły. Smacznego !!!
- 6 ;-D
- 7 ;-)))
- 8 ;-d
- 9 ;-Dd

Twoje notatki do przepisu: