

# 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: