

# Rafaello na krakersach - przepis bez pieczenia



Autor: **ilovebakepl**  
Przepisów: **160** Ocena: **3733**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- 2 paczki słonych krakersów np. Lajkonik 180 g
- 3 szklanki mleka
- 3 żółtka
- 3 czubate łyżki mąki pszennej
- 3 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 cukier waniliowy
- 1,5 szklanki cukru
- 1 szklanka wiórków kokosowych + 1 szklanka do posypania wierzchu
- 50 g białej czekolady startej na tarce o dużych oczkach
- 250 g masła lub margaryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ucieramy z 1 szklanki cukru i cukrem waniliowym. Mąkę pszenną i ziemniaczaną rozpuszczamy w szklance mleka i dodajemy do wcześniej utartych żółtek. Pozostałe 2 szklanki mleka razem ze szklanką cukru doprowadzamy do wrzenia. Na gotujące się mleko wlewamy masę jajeczną i gotujemy budyń, cały czas mieszając, nie dopuszczając do powstania grudek. Odstawiamy budyń i czekamy, aż będzie całkowicie zimny. Po tym czasie dodajemy po kawałku masło, cały czas miksując na najwyższych obrotach. Pod koniec dodajemy wiórki kokosowe. Blaszkę o wymiarach 28 x 22 cm wykładamy krakersami, następnie wylewamy 1/3 masy budyniowej. Ponownie wykładamy krakersami i wylewamy budyń, krakersy i budyń. Powinny powstać 3 warstwy. Na wierzch wysypujemy równomiernie wiórki kokosowe oraz białą czekoladę. Ja również wysypałam płatkami migdałowymi, ale nie jest to konieczne. Ciasto wkładamy do lodówki na min. kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: