

Śnieżny puch - ciasto bez pieczenia



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **230** Ocena: **5866**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1/2 kg twarogu z wiaderka (mielonego 3-krotnie)
- 2 galaretki cytrynowe
- 3 łyżki czubate cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilionowego
- 250 g śmietanki 36% lub 30% oraz śmietan fix
- 1 średnie opakowanie herbatników Petit Beurre
- wierzch: 60 g wiórków kokosowych + 30 g masła + 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Blachę o wymiarach 20x20 wykładamy folią spożywczą. Galaretki rozpuszczamy w 1/2 litra wrzątku dokładnie mieszamy do rozpuszczenia. Odstawiamy do wystudzenia. W tym czasie na patelni podsmażamy na maśle wiórki kokosowe dodając cukier. Smażymy aż się zarumienią.
- 2 Śmietanę ubijamy na wysokich obrotach (36% ubijamy bez dodatków natomiast 30% dodając śmietan fix) na sztywno. Do miski dodać cukier puder, cukier wanilinowy i po łyżce dodawać twaróg ciągle miksując na najmniejszych obrotach. Kiedy składniki się połączą dodajemy galaretkę - mieszamy delikatnie. Czekamy aż masa lekko stężeje aby nie wypłynęły nam na wierzch herbatniki.
- 3 Na dnie blaszki układamy herbatniki. Wylewamy gotową masę a wierzch posypujemy wiórkami kokosowymi. Wstawiamy do lodówki do stężenia najlepiej na całą noc.

Twoje notatki do przepisu: