

Wisienka bez pieczenia



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **104** Ocena: **1513**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 0,5 opakowania herbatników kakaowych (duża paczka)
- 0,5 opakowania okrągłych biszkoptów
- kawa do nasączenia
- słoik dżemu wiśniowego z kawałkami owoców (użyłam z Biedronki)
- Krem:
 - 1 szklanka mleka
 - 3/4 szklanki cukru pudru
 - 4 łyżki kaszy manny
 - 20 dag wiórek kokosowych
 - 25 dag masła
 - kakao do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw robimy krem:
Masło wyciągamy z lodówki. Mleko gotujemy razem z cukrem, wiórkami i kaszą manną do momentu aż zgęstnieje. Przekładamy na płaski talerz i odstawiamy do ostygnięcia.

Masło ucieramy na puch, dodajemy po łyżce kokosów. Dobrze miksujemy.

Herbatniki układamy w formie lub rancie, można wyłożyć spód papierem lub folią. Nasączamy kawą. Smarujemy większą połową dżemu oraz większą połową kremu kokosowego. Wygładzamy a następnie układamy zamoczone w kawie biszkopty. Między biszkopty wykładamy pozostały dżem a na wierzchu smarujemy kremem. Wyrównujemy i posypujemy kakao. Chowamy na 2-3 godzinki do lodówki. Po tym czasie można już kroić, ale ciasto najsmaczniejsze jest po nocy w lodówce. Smacznego :)

Użyłam blachy o wym. 25/25 cm. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: