

# Wisienka bez pieczenia



Autor: **Paninadeser**  
Przepisów: **104** Ocena: **1510**

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: