

3bit bez pieczenia



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa budyniowa

budyń śmietankowy	2 szt
masło	130 g
cukier	6 łyżek
mleko	800 ml
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka

śmietanka

śmietan fix	1 op
śmietana 30%	200 ml
czekolada gorzka	1 tabliczka

ponadto

herbatniki	60 szt
masa kajmakowa	500 g
chałwa	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Całą blachę wykładamy folią aluminiową, na spodzie układamy 1 warstwę herbatników. Masę kajmakową lekko podgrzewamy, dodajemy chałwę i miksujemy do momentu zlikwidowania grudek, a następnie wylewamy na herbatniki. Przykrywamy 2 warstwą ciastek.

2. 500 ml mleka zagotowujemy razem z cukrem. W pozostałej części mleka rozrabiamy budyń z wanilią. Na gotujące się mleko wlewamy mieszankę i gotujemy, aż zgęstnieje. Zostawiamy do całkowitego przestudzenia. Gdy budyń jest już zimny, miksujemy go na gładki krem razem z masłem.

Masę wylewamy na herbatniki i przykrywamy 3, ostatnią warstwą ciastek.

3. Zimną śmietankę ubijamy z dodatkiem śmietan - fixu i wykładamy na wierzch. Ciasto wkładamy do lodówki na całą noc. Przed podaniem posypujemy startą, najlepiej gorzką czekoladą.