

ciastko krakers



NIEGRUBNE18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4
cukier	3/4 szklanki
cukier wanilinowy	1 opakowania
budyń waniliowy	3 opakowania
mąka pszenna	1 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
capuccino	1 pół szklanki
margaryna	1
cukier puder	1/2 szklanki
rozpuszczalna kawa	do smaku
masa krówkowa	1 puszka
krakersy	2 paczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

4 jajka ubić z 3/4 szkl. cukru i 1 cukrem waniliowym na sztywną masę. Dodać 2 budynie waniliowe 1/2-litrowe w proszku i łyżkę mąki pszennej, oraz 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia. Piec w temp. 160 stopni.

Nasączenie: zaparzyć mocną kawę cappucino, dodać trochę wódki.

Masa budyniowa:

Ugotować budyń waniliowy tylko żeby wyszedł trochę gęstszy niż zwykle (no więc na troszkę mniej mleka).

Margarynę (Bielską) utrzeć z 1/2 szkl. cukru pudru.

Porcjami dodawać zimny budyń. Utrzeć na gładką masę.

Dodać trochę rozpuszczalnej kawy (do smaku).

Puszkę gotowej masy krówkowej wyłożyć do garnka, delikatnie rozgrzać, żeby zrobiła się trochę rzadsza.

Przełożenie:

Biskopt - nasączenie - połowa masy budyniowej - krakersy - połowa masy krówkowej - krakersy - masa budyniowa - krakersy - rozsmarować resztę masy krówkowej - słonecznik do dekoracji.