

ciasto "cudeńko" bez pieczenia...



w mojej kuchni lubię ugotować coś smacznego..

W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	3 szklanki
budyń śmietankowy	2 opakowania
galaretka wiśniowa	2 opakowania
śmietana 30%	330 ml
śnieżka	1 opakowanie
galaretka agrestowa	1 opakowanie
migdały płatki	1/2 szklanki
czekolada mielona	- ile potrzeba
masło	200 gram
herbatniki	220 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 2 szklanki mleka zagotować w 3 szklance wymieszać budynie i wlać do gotującego mleka mieszając zagęścić
- do gorącego budyniu wsypać 2 galaretki wiśniowe i szybko mieszać do rozpuszczenia galaretek
- odstawić do wystudzenia
- KROK 2 ja użyłam żaroodporne naczynie 26x18cm
- herbatniki petit bery krakuski ułożyć na dnie i bokach formy
- KROK 3 zimny budyń mikserem utrzeć z miękkim masłem na krem

- KROK 4 krem budyniowy rozsmarować na herbatnikach i na kremie ułożyć nowe herbatniki
- przykryć folią i do lodówki
- teraz w 1/2 szklanki gorącej wody rozpuścić galaretkę agrestową i zostawić do wystudzenia
- KROK 5 śmietana 30% z białek
- różgą blendera ubić śmietanę ze śnieżką na sztywno
- na koniec dodać schłodzoną galaretkę cały czas miksując różgą
- KROK 6 śmietanowy krem rozsmarować na herbatnikach i wystających po bokach
- posypać mieloną czekoladą i płatkami migdałowymi
- KROK 7 przykryć folią i schować do lodówki na kilka godzin
- KROK 8 ciasto "cudeńko" jest przepyszne i w trakcie jedzenia chce się dalej je jeść.....SMACZNEGO!!!