

Ekspresowa kremówka na herbatnikach z sosem toffi



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Forma o wymiarach 16 x 27 cm

herbatniki ok 24 sztuki

polewa toffi

Krem

budyń waniliowy 2 sztuki

cukier 1/2 szklanki

mleko 750 ml

masło 200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Z 750 ml odlać 1 szklankę mleka i rozmieszać w nim budynie z cukrem. Pozostałe mleko zagotować i połączyć z rozmieszanymi budyniami. Mieszać do zgęstnienia i zagotowania się całości. Budyń zdjąć z ognia i pozostawić do ostudzenia. (W trakcie stygnięcia - co jakiś czas przemieszać.)
- KROK 2** Masło ubić do białości i po łyżce zmiksować z zimnym budyniem.
- KROK 3** Na dnie formy ułożyć połowę herbatników i następnie wyłożyć masę budyniową. Krem wyrównać i przykryć pozostałymi ciastkami.
- KROK 4** Na wierzchu rozsmarować warstwę toffi.
- KROK 5** Ciasto schłodzić w lodówce i opcjonalnie udekorować wg uznania.