

## Ciasto Pychotka II :)



### WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| <b>mleko do masy</b>    | 0,5 l         |
| <b>mleczko krówek</b>   | 4 łyżki       |
| <b>krówki</b>           | 300 g         |
| <b>śmietana 30%</b>     | 400 ml        |
| <b>cukier puder</b>     | 4 łyżki       |
| <b>śmietan fix</b>      | 2 opakowania  |
| <b>cukier waniliowy</b> | 1 łyżka       |
| <b>krakersy</b>         | 2 duże paczki |
| <b>krem do karpátky</b> | 1             |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa karpátkowa : przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu, mleko mixujemy z proszkiem do zgęstnienia masy.

Masa krówkowa: krówki rozpuszczamy na patelni z 4 łyżkami mleka.

Bitą śmietaną: Śmietanę ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru pudru, śmietan fixu i cukru waniliowego.

Na blachę układamy warstwę krakersów, przykrywamy masą karpátkową, następnie układamy drugą warstwę krakersów, polewamy masą krówkową, ponownie przykrywamy krakersami, a na samą górę dajemy bitą śmietanę.

Wkładamy do lodówki na ok pół dnia aby krakersy zmiękły i można zjadać .... pychotka! polecam ! :)