

Ciacho toffi



JOANNA/AAASIAAA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

krakersy	400g
żółtka jaj	4
mąka	3/4 szklanki
mleko	3 i 1/2 szklanki
śmietanka 18 %	1/2 szklanki
cukier	1/2 szklanki
ekstrakt z wanilii	1 łyżeczka
likier waniliowy	łyżki
śmietana kremówka	1 litr
mleko skondensowane	1 duża puszka
cukier	łyżeczka
gorzka czekolada	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko skondensowane gotować w puszcze przez 2–3 godz zagotowujemy w dużym garnku 2 szklanki mleka, śmietankę i 1/2 szklanki cukru, do gotującej się masy dodajemy – cały czas intensywnie mieszając trzepaczką do piany – zmiksowane w blenderze 1 i 1/2 szkl mleka, żółtka, budyń i mąkę. Zdejmujemy z ognia, gdy masa będzie gęsta, dodajemy do gorącej masy pokrojone w kostkę masło, mieszamy aż powstanie jednolita masa. Wmiksowujemy jeszcze ekstrakt waniliowy i likier. blaszkę wykładamy warstwą krakersów, nakładamy na nie jeszcze ciepłą masę budyniową. Przykrywamy kolejną warstwą krakersów. Ubijamy 1/2 l śmietany z mlekiem skondensowanym. wykładamy masę toffi na krakersy. Układamy ostatnią warstwę krakersów. Teraz ubijamy na sztywno resztę kremówki z cukrem waniliowym i 1 łyżeczką cukru. Nakładamy ją na wierzch ciasta. Posypujemy startą czekoladą. Wstawiamy do lodówki. Ciasto należy przygotować minimum dzień, a najlepiej dwa, przed podaniem. warstwy ciasta zaczynając od dołu: krakersy masa budyniowa krakersy śmietana toffi krakersy bita śmietana starta czekolada.

