

Ciasto na bazie kaszy manny



Autor: **Malgoskawkuhni**
Przepisów: **134** Ocena: **916**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- * 400 g herbatników * 250 g margaryny lub masła
- * 1 litr mleka * 1 szklanka cukru
- * 1 szklanka kaszy manny * 1 łyżeczka cukru waniliowego
- * 4 łyżki ciemnego kakao
- * Pół szklanki posiekanych drobno orzechów laskowych lub włoskich

Sposób przygotowania:

1 Jak robimy :

Dno tortownicy wykładamy papierem do pieczenia , natomiast boki smarujemy margaryną i przysyamy tartą bułką.Na dno tortownicy układamy herbatniki.Są one prostokątne dlatego miejscami trzeba je dopasować łamiąc. Pozostałe herbatniki łamiemy na małe kawałki i odstawiamy na bok.

Do wysokiego garnka wlewamy mleko , dodajemy cukier,cukier waniliowy oraz margarynę . Czekamy do chwili rozpuszczenia się margaryny i zagotowania mleka. W miseczce mieszamy kaszę manną z orzechami i kakao . Energicznie mieszając gotujące się mleko, jednocześnie wsypujemy naszą sypką mieszankę .



2 Mieszając trzymamy na małym ogniu kilka minut . Całość lekko zgęstnieje. Gorącą masę

wylewamy na herbatniki , równomiernie rozprowadzamy łyżką . Na wierzch posypujemy pokruszone herbatniki .

Całość zalewamy polewą kakaową , czekamy aż ciasto wystygnie i wstawiamy do lodówki . Tam stężeje i będzie smaczne i gotowe do jedzenia .

Twoje notatki do przepisu: