

ciasto wg przepisu Ewy Wachowicz z programu "Ewa Gotuje"



Autor: **kesy28**
Przepisów: 4 Ocena: 898



> 6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- herbatniki, 5 podwójnych paczek
- budyń waniliowy z cukrem, 2 opakowania
- mleko, 0,7 litra
- gotowa krówka w puszcze, 1 szt.
- margaryna, 1,5 kostki
- dżem z czarnej porzeczki, mały słoik
- płatki migdałowe, 1 opakowanie
- krakersy, duża paczka
- Śmietana 30%, 300 ml
- mleko w proszku, 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Rozkładamy na dużej blaszce herbatniki, tak by zajęły cały spód.
- 2 Gotujemy 2 budynie w 0,7 litrze mleka. Ostudzony rozcieramy mikserem z 1,5 kostki margaryny by powstał gładki krem. (margarynę wrzucamy po kawałku, wtedy łatwiej rozmiesza nam się budyń)
- 3 Na rozłożonych herbatnikach nakładamy masę budyniową i przykrywamy ją kolejną warstwą herbatników.
- 4 Na to nakładamy krówkę z puszki (by krówka dobrze się rozsmarowywała trzeba ją wcześniej podgrzewać na wolnym ogniu w garku z wodą)
- 5 Następnie układamy krakersy i smarujemy je dżemem porzeczkowym.
- 6 Ubijamy śmietanę. Jak będzie sztywna dodajemy 2 łyżeczki mleka w proszku, by później nie pojawiła się na niej woda.
- 7 Na koniec posypujemy ciasto prażonymi na suchej patelni (ostudzone) płatki migdałów.
- 8 Ciasto wkładamy do lodówki by dobrze je schłodzić. Gdy ciasto jest świeżo zrobione krem jest miękki i trudno ukroić, dopiero gdy herbatniki dobrze zostaną nasiąknięte kremem ciasto się sztywno kroi.

Twoje notatki do przepisu: