

Raffaello bez pieczenia



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **494** Ocena: **3969**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ok. 30 krakersów
- 0,5l mleka
- 150g wiórków kokosowych + do posypania
- 1 cukier waniliowy
- 1/3szkl. cukru
- 120g masła
- 1 budyń śmietankowy bez cukru 40g

Sposób przygotowania:

- 1 Foremkę prostokątną o wymiarach ok. 11x19cm wyłożyłam folią aluminiową. Na dnie ułożyłam pierwszą warstwę krakersów, docinając je do wymiarów formy. Do rondla wlałam 300ml mleka. Dosypałam cukier i cukier waniliowy i razem zagotowałam, mieszając, aby cukier się rozpuścił. Do gotującego się mleka wsypałam wiórki kokosowe i razem gotowałam na małym ogniu, aż wiórki wciągnęły całe mleko. Powinno to trwać ok. kilkunastu minut. Do gorącej masy dodałam masło i mieszałam, aż się rozpuściło. W pozostałym mleku rozprowadziłam proszek budyniowy i dolałam do masy kokosowej. Masę gotowałam na małym ogniu, stale mieszając, aż zrobiła się gęsta. Masę zestawiłam z ognia i odstawiłam na kilka minut. Następnie 1/3 masy rozsmarowałam na krakersach w formie. Ułożyłam drugą warstwę krakersów. Wyłożyłam kolejną porcję kremu, znów krakersy i na koniec pozostały krem. Wszystko posypałam wiórkami kokosowymi. Ciasto odstawiłam do wystygnięcia, a następnie chłodziłam całą noc w lodówce. Schłodzone ciasto wyjęłam z formy i pokroiłam na kawałki.

Twoje notatki do przepisu: