

Ciasto 3 Bit

data aktualizacji: 2019.04.04 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 opakowania maślanych herbatników (większe paczki)
- 1 masa krówkowa lub kajmakowa
- 500 ml śmietany (36%)
- 2 serki mascarpone
- ½ szklanki cukru pudru
- 2 budynie śmietankowe
- 3 łyżki cukru
- 2 szklanki mleka
- 1 masło śmietankowe
- gorzka czekoladowa

Wykonanie:

Budynie ugotować na mleku z cukrem – wystudzić. Masło utrzeć i dodać wystudzony budyń. Następnie śmietanę 36 proc. ubić z cukrem pudrem i dodać serki mascarpone. Rozłożyć w blaszce warstwę herbatników, rozsmarować masę krówkową, znów rozłożyć herbatniki, na to masę budyniową z masłem. Następnie znów herbatniki i na to bitą śmietanę z mascarpone. Równomiernie rozsmarować i zetrzeć gorzką czekoladę. Schłodzić w lodówce.

Uwaga! Do każdej masy można dołożyć po trochu żelatyny.

Przepis Jolanty Staszewskiej, sołtys Wólki Strońskiej i członkini zespołu „Marzenie”.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31578-ciasto-3-bit>