

Ciasto karmelowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Prawie jak batonik;))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 7 paczek herbatników (7x10 dag) -
- 1 puszka mleka skondensowanego słodzonego -
- 1/2 l mleka -
- 2 budynie waniliowe -
- 10 dag masła -
- 200 ml śmietany 30% -
- 1 opakowanie bitej śmietany w proszku Snieżka -
- wiórki kokosowe -

Etapy przyrządzania:

1. Na formę o wymiarach 25 na 36 cm układamy herbatniki. Puskę mleka wkładamy do garnka, zalewamy zimną wodą i gotujemy 2 godziny. Podczas gotowania do garnka z puszką dolewamy wodę, tak aby była zakryta wodą. Po około 15 minutach otwieramy puszkę i karmel wlewamy na warstwę herbatników. Następnie na karmelu układamy kolejną warstwę herbatników. Dociskamy. 1 ½ szklanki mleka zagotowujemy. W pozostałym mleku mieszamy budynie waniliowe i całość wlewamy do gotującego się mleka. Moment gotujemy i do gorącego budyniu dodajemy masło i mieszamy łyżką. Gorącą masę wylewamy na herbatniki, a na nią układamy ostatnią już warstwę herbatników. Do schłodzonej śmietany wsypujemy bitą śmietanę w proszku i ubijamy. Ubitą śmietanę wylewamy na warstwę herbatników. Wierzch ciasta posypujemy wiórkami kokosowymi. Chłodzimy w lodówce.