



Tekst i zdjęcie: **Tusia** - Młodszy Kucharz (220)

3 BIT

dla łasuchów

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Składniki:

- czekolada mleczna, 100 g
- bez cukierniczy, 1 szkl.
- budyń, 3 szt.
- masło, 250 g
- mleko 2,0 % , 1 l
- mleko skondensowane, 500 ml
- cukier waniliowy, 1 szt.
- śmietana 36%, 0.5 l
- herbatnik, 500 g

Sposób przygotowania:

Puszkę mleka skondensowanego słodzonego należy ugotować w garnku z wodą 2h, powstanie karmel. Następnie należy przygotować budyń. Odląć szkl. mleka i rozrobić w nim budyń, resztę mleka zagotować z cukrem i dodać rozrobiony wcześniej budyń. Budyń schłodzić i utrzeć z masłem. 0,5 l śmietany kremówki 30% np. Łaciata ubić ją na sztywno z fixem do śmietany i cukrem waniliowym. Składanie ciasta: herbatnik karmel herbatnik budyń herbatnik i ubita kremówka na wierzch zetrzeć czekoladę i wstawić do lodówki na 4h.

