



Tekst i zdjęcie: **Onny** - Kuchcik (128)

Kawowa stefanka na herbatnikach

Jest to słodki deser, bez pieczenia. Prosty w przygotowaniu.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: cztery

idealne dla dzieci

Składniki:

- cukier wanilinowy, 1 łyżecz.
- mleko, 200 ml
- kakao, 5 łyżk.
- cukier puder, 1 szkl.
- masło, 250 g
- herbatnik, 250 g

Sposób przygotowania:

Najpierw masło w temperaturze pokojowej ucieram z cukrem pudrem i cukrem waniliowym (lub aromatem) na gładki, jasny puch. Dosypujemy kakao (słodkie). Herbatniki maczam w mleku i układam na desce lub paterze, ja ułożyłam 2 x 6 może to wydawać się niewiele, ale stefanka jest podzielna, możecie też 4 x 8 lub inną kombinację. Każdą warstwę smaruję kremem. I znowu herbatniki obtoczony w mleku, krem i tak do skończenia składników. Z wierzchu smaruję kremem, dekoruję rozpuszczalną kawą i kakao. Chowam do lodówki na kilka godzin by stefanka się zmacerowała (!) potem kroję ostrym nożem lub nożem z ząbkami na ok. półcentymetrowe kawałki. Smacznego.

