



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Maxi King

Maxi King

Składniki:

- mleko skondensowane, 1 szt.
- cukier, 1 szkl.
- mleko 3,2 % , 10 łyżk.
- mleko w proszku (tłuste) , 500 g
- cukier waniliowy, 16 g
- masło, 1.5 szt.
- herbatnik, 4 szt.
- orzechy prażone, 200 g
- czekolada mleczna, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Mleko, cukier i cukier waniliowy zagotować i odstawić do ostygnięcia. Mleko w puszcze o smaku krowki wstawiamy do rondelka i podgrzewamy najlepiej w kąpielii wodnej. Masa musi być rzadka, aby dobrze się rozlała po cieście. Masło miękkie ucieramy na puszystą masę, dodajemy ostudzone mleko z cukrem, ciągle ucieramy i dodajemy mleko w proszku. Na dno prostokątnej blachy wykładamy warstwę herbatników. Układamy: herbatniki-pół masy mlecznej-herbatniki-masę mrówkową-herbatniki-masę mleczną-herbatniki. Czekoladę roztopić w rondelku z 10 łyżkami mleka. Dodać pokrojone orzeszki ziemne prażone i połączyć wierzch ciasta. Odstawić do stężenia w lodówce. Zamiast herbatników można użyć cienkich biszkoptów.

