

3 bit przepis

07.07.2006 – to nasza data, a dzisiaj mija nam 8 lat razem! Z tej okazji przedstawiam przepis na 3-bit, ciasto bez pieczenia, które Pavcio wprost uwielbia :). Już kiedyś przedstawiałam Wam swój przepis na to ciasto (klik), a tym razem skorzystałam z przepisu Doroty. Ciasto 3-bit jest naprawdę pyszne. Przepis dedykuję mojemu kochanemu Pavciowi

:*.

Ciasto 3-BIT
inspiracja



w tle mlecznik od dom z ogrodem

około 400 g herbatników
puszka gotowej masy kajmakowej
3 szklanki mleka
pół szklanki cukru
pół kostki masła
4 łyżki mąki pszennej
5-8 łyżek mąki ziemniaczanej
4 jajka
600 ml śmietany kremówki 30 lub 36%

łyżka cukru pudru
pół tabliczki czekolady mlecznej do starcia
Dużą prostokątną formę (25x35cm) wyłożyć papierem do
pieczenia.

Na dno wyłożyć pierwszą warstwę herbatników, jeden obok
drugiego.

Na herbatniki wyłożyć masę kajmakową (można ją podgrzać i
wylać lub rozsmarować na herbatnikach).

Przykryć drugą warstwą herbatników.

Przygotować masę budyniową: zagotować 2 szklanki mleka z
cukrem i masłem.

Pozostałą szklankę mleka zmiksować z jajkami i mąkami (dać
najpierw 5 łyżek mąki ziemniaczanej), a gdy mleko w rondlu
zawrze wlać tę masę do garnka i miksować całość przez 2-3
minuty do zgęstnienia (gdyby masa była za rzadka dosypać mąki
ziemniaczanej).

Gorący budyń wylać na herbatniki oraz przykryć kolejną warstwą
herbatników.

Przykryć ciasto folią – włożyć do lodówki na min. 2-3 godziny,
a najlepiej na całą noc.

Po tym czasie ubić śmietanę na sztywno z cukrem pudrem.

Wyłożyć ją na ciasto, a na wierzch posypać startą na tarce
czekoladą.

Ciasto należy przechowywać w lodówce.