

Sprawdzony przepis od bibliotekarza



XVII Ogólnopolski
Tydzień Bibliotek
8-15 maja 2020



3 BIT

Składniki:

- 3 duże paczki herbatników (ok. 60 sztuk)
- 1 puszka masy kajmakowej
- masa karpatkowa Delecty na gotowane mleko
- 500 ml śmietany kremówki 30%
- gorzka czekolada
- 2 tyżeczki żelatyny

Przygotowanie:

1. Przygotowujemy masę karpatkową zgodnie z przepisem zamieszczonym na opakowaniu.
2. Na blachę układamy warstwę herbatników. Na nią wykładamy ukreconą z masłem masę karpatkową. Następnie kładziemy kolejną warstwę herbatników. Na nią rozsmarowujemy masę kajmakową i przykrywamy herbatnikami.
3. Ubijamy śmietanę z 1 tyżką cukru i rozpuszczoną żelatyną. Wykładamy na herbatniki.
4. Całość posypujemy startą gorzką czekoladą.

Życzymy smacznego

