

3 BIT-ciasto

Przepis dodany przez użytkownika ewkavip

super bez pieczenia

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- herbatniki - 6 op.
- śnieżki - 2 szt.
- żelatyna - 1 łyżeczka(i)
- mleko - 1 szkl.
- cukierki krówki - 30 dag
- budynie smietankowe - 2 szt.
- mleko - 0,5 l
- galaretka żółta - 1 szt.
- margaryna - 1 szkl.
- wódka - 1 szkl.

Przydatne akcesoria:

mikser

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować budyń do jeszcze gorącego dodacsucha galaretke. ustudzić, utrzec z margaryna. Ubić śnieżkę z 1szkl. mleka i dodać żelatynę rozpuszczoną niewielkiej ilości gorącej wody. Herbatniki namaczać każdego z osobna w wódce i kłaść na blache na to masę budyniową na masę herbatniki na herbatniki krówki rozposzczone na krówki herbatniki śnieżka ubita i posypać czekoladą. Odstawić do chłodnego miejsca najlepiej na 12 godz. PYCHA!!!!

Uwagi:

zamiast krówek można dać mleko ciemne