

Ciasto z Grzeškami (na zimno)

Składniki:

- 600 ml mleka 3,2%
- 3 opakowania bitej śmietany „Śnieżki”
- 8 wafli czekoladowych „Grzeski”
- 4 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku do żelatyny



Dodatkowo:

- 300 g dżemu malinowego
- 1,5 opakowania herbatników maślano - kakaowych (opakowanie po 250 g)

Wykonanie:

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników kakaowych, które smarujemy warstwą dżemu malinowego. Dżem przykrywamy drugą warstwą herbatników kakaowych. Błazkę ostawiamy na chwilę.

Do miski wlewamy zimne mleko z lodówki i ubijamy mikserem, wsypując trzy opakowania śnieżki. Ubijamy, aż masa zrobi się gęsta (zamiast śnieżki możemy użyć 600 ml śmietanki kremówki 30%, wtedy ze składników przepisu pomijamy mleko i dodajemy cukier puder). Zmniejszamy obroty miksera i dodajemy pokrojone w kawałeczki 6 wafelków typu Grzesiek. Następnie dodajemy wystudzoną żelatynę rozrobioną w 80 ml wrzątku. Mieszamy mikserem, aż żelatyna dokładnie się rozprowadzi po całej masie.

Tak przygotowaną masę wykładamy na herbatniki. Rozprowadzamy po całej powierzchni i równamy górę. Górę posypujemy dwoma pokrojonymi na małe kawałeczki wafelkami typu Grzesiek. Ciasto wkładamy do lodówki najlepiej na 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

