

# Stefanka z bitą śmietaną

## Składniki na masę z kaszy manny:

- 1 l mleka
- 190 g kaszy manny
- 220 g cukru
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 2-3 łyżki kakao
- 200 g masła lub margaryny



## Składniki na masę śmietanową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g sera mascarpone
- 70 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny

## Dodatkowo:

- 38 herbatników maślanych
- 0,5 tabliczki czekolady mlecznej
- 0,5 tabliczki czekolady białej

## Wykonanie:

### Masa z kaszy manny

Blaszkę, o wymiarach 24 x 38 cm, wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników. Odkładamy na później.

Garnek, najlepiej z szerokim dnem, stawiamy na gazie. Wkładamy do niego margarynę, dolewamy mleko i czekamy, aż się rozpuszczą i połączą. Następnie dodajemy cukier i cukier wanilinowy oraz kakao i mieszamy, żeby składniki się połączyły i zagotowały. Do gotującego się mleka dosypujemy kaszę manną i cały czas mieszając gotujemy 3 minuty. Masa w międzyczasie gęstnieje, więc trzeba cały czas mieszać, żeby masa nie przypaliła się i nie powstały grudki.

Taką gorącą masę wylewamy na przygotowany spód z herbatników. Rozkładamy równomiernie i przykrywamy kolejną warstwą herbatników. Blaszkę zostawiamy, żeby masa całkowicie wystygła.

## **Masa śmietanowa**

W misce ubijamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). W chwili gdy śmietana będzie robić się gęsta, dodajemy cukier puder oraz serek mascarpone, chwilę mieszamy. Następnie dodajemy żelatynę (rozrobioną w 50 ml wrzątku i wystudzoną), wszystko dobrze ubijamy. Gdy zrezygnujemy z dodania żelatyny na rzecz fixów do śmietany, dodajemy je podczas ubijania jeden po drugim i śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno.

Ubitą śmietankę kremówkę wykładamy do blaszki, ale pamiętajmy, że masa z kaszy manny musi być już zimna. Bitą śmietankę rozprowadzamy po całej powierzchni.

Na wierzch bitej śmietany obierkiem do warzyw ścieramy czekoladę mleczną i białą.

Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin. Ciasto również przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

