

Najlepsze ciasto w 5 minut

Składniki na masę:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 500 g masy kajmak krówkowej
- 3 banany (około 300 g)
- 200 g ciasteczek krakersików

Dodatkowo:

- 23 szt. krakersów na spód ciasta
- 50 g czekolady mlecznej na wierzch ciasta

Wykonanie:

Błazkę o wymiarach około 24x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy krakersy.

Banany kroimy na pół plasterki, albo w kostkę.

Do miski dajemy twaróg sernikowy z wiaderka oraz masę kajmak i mikserem wszystko dokładnie mieszamy. Dodajemy banany i już łyżką mieszamy. Dodajemy ciasteczka/krakersiki (jeżeli ktoś nie lubi słonego smaku w cieście, może zamienić je na słodkie ciasteczka, które lubi) i mieszamy ponownie wszystko łyżką.

Tak przygotowaną masę wykładamy do blaszki na spód z krakesów. Masę rozprowadzamy po spodzie, ale nie równamy ! Zostawiamy nierówną powierzchnię.

Na wierzch, po całej powierzchni, ścieramy obierkiem do warzyw czekoladę mleczną.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin - wtedy masa zastygnie. Ale najlepiej na 24 godziny, wtedy krakersy zmiękną i będą tworzyły jedną całość z ciastem.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

