

3 Bit

Składniki:

10 paczek herbatników petit beurre
2 puszki mleka skondensowanego słodzonego
2 budynie śmietankowe lub waniliowe (dr. Oetker sprawdzone, nie robią się grudki przy gotowaniu)
½ l mleka
2 śnieżki lub śmietan fix
2/3 kostki masła
300ml śmietanki 30%
1szt polewa czekoladowa mleczna

Sposób wykonania:

Mleko skondensowane gotować w puszcze ok. 2,5 godz.
Budynie ugotować w 0,5l mleka (ja dodaję jeszcze 2-2,5 łyżki cukru, ostudzone połączyć z masłem (mikserem).
Śmietankę ubić na sztywno ze śnieżkami lub śmietan fix (ja dodaję śmietan-fix, bo śnieżka za słodka)

Ułożenie:

Herbatniki-gorący karmel – herbatniki - masa budyniowa – herbatniki - bita śmietana – herbatniki - polewa czekoladowa.
Ciasto włożyć na kilka godzin do lodówki.