



MAXI KING BEZ PIECZENIA

Przepis na formę 21 cm x 25 cm

SKŁADNIKI

200 g masła 82% w temperaturze pokojowej

½ szklanki cukru

200 ml mleka

2 szklanki mleka w proszku

1 puszka masy krówkowej (wykorzystałam mniejszą puszkę z firmy Helio ale polecam Wam kupić z Gostyni, bo smakowo wygrywa 😊)

150 g twarogu mielonego

100 ml śmietanki 30%

150 g czekolady

150 g posiekanych orzechów ziemnych

2,5 paczki herbatników kakaowych

1. Podgrzej mleko i rozpuść cukier - wystudź.
2. Zmiksuj masło i dodawaj stopniowo twaróg w temp. pokojowe. Wlewaj po kilka łyżek wystudzonego mleka z cukrem.
3. Na końcu przesiej mleko w proszku i dodaj w trzech partiach do kremu maślanego. Zmiksuj do otrzymania gładkiego kremu. Jeśli krem będzie zbyt gęsty to możesz dolać nieco mleka.
4. Kajmak lekko podgrzej
5. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej z dodatkiem śmietanki. Wsyp posiekane orzeszki.

PRZEŁOŻENIE

- herbatniki
- 1/3 kremu
- herbatniki
- kajmak
- 1/3 kremu
- herbatniki
- 1/3 kremu
- polewa