Błyskawiczna Stefanka

czas przygotowania: 20 min

poziom trudności: łatwy

Składniki

NADZIENIE:

- Herbatniki kakaowe - 36 sztuk
- Krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- Mleko 3,2% - 400 ml

POLEWA:

- Śmietanka 30% - 50 ml
- Gorzka czekolada - 50 g

Sposób przygotowania

1. Do zimnego mleka wsyp krem i miksuj na najwyższych obrotach miksera około 3 minut.
2. Foremkę keksową o wymiarach ok. 8 × 32 cm wyłóż papierem do pieczenia.
3. Do formy włóż warstwę herbatników i posmaruj cienko kremem. Przykryj następną warstwą herbatników i tak do wyczerpania składników. Pierwszą i ostatnią warstwą powinny być herbatniki.
4. Całość lekko dociśnij i odstaw na kilka godzin do lodówki.
5. Przygotuj polewę. Śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści.
6. Przechowuj w lodówce.
7. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Błyskawiczna Stefanka

Krem do karpatki

Pyszny krem do karpatki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g