



Błyskawiczna Stefanka



czas przygotowania: **20 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

NADZIENIE:

- Herbatniki kakaowe - 36 sztuk
- Krem do karpátky 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 połamana czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści.
- 6 Przechowuj w lodówce.
- 7 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Błyskawiczna Stefanka



Krem do karpatek

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

Opakowanie zawiera: 145g