

Krakersowy przekładaniec

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [milkadabro](#), dnia 13 Stycznia 2013r. o 14:40

Tagi: [ciasto](#), [krakersy](#), [deser](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mleko	1	l	nabiał
budyń śmietankowy	3	opakowanie	dodatki
krakersy	4 x 180g	opakowanie	dodatki
cukier	4	łyżka	dodatki
margaryna	0,5	kostka	nabiał
masa kajmakowa	1	kg	dodatki
masło	2	łyżka	nabiał
wiórki kokosowe	12	łyżka	dodatki
śmietana 36%	600	ml	nabiał
czekolada mleczna	1	szt.	dodatki
śmietan-fix	2 x 10g	opakowanie	dodatki

Opis

1. W dużej blaszce ułożyć papier pergamin (lub do pieczenia).
2. Na spód ułożyć 1 warstwę krakersów solonych (jeden przy drugim).
3. Ugotować 1 l mleka (przed ugotowaniem odlać 1 szklankę). W 1 szklance wymieszać 3 budynie, dodać do gotującego się mleka, mieszać aż zgęstnieje i dodać 0,5 kostki margaryny, wymieszać dokładnie, aby margaryna się połączyła - powstanie krem budyniowy. Ostudzić.
4. Pół budyniu rozprowadzić na pierwszej ułożonej warstwie krakersów, posypać równomiernie 4 łyżkami wiórków kokosowych.
5. Ułożyć na wierzch kolejną warstwę krakersów.
6. Rozsmarować na krakersach zawartość 1 puszki masy kajmakowej (0,5 kg).
7. Ułożyć kolejną warstwę krakersów i rozsmarować pozostałą część masy budyniowej. Posypać 4 łyżkami wiórków kokosowych.
8. Ułożyć 4 warstwę krakersów i rozsmarować masę kajmakową (kolejną półkilogramową puszkę).
9. Ułożyć ostatnią piątą warstwę krakersów, pozostawić ciasto w temperaturze pokojowej.
10. Schłodzoną śmietaną kremówką 36% krótko ubić mikserem, dodać 2 opakowania śmietan-fixu (po 10 g) i ubijać do uzyskania sztywnej konsystencji.
11. Wyłożyć ubitą śmietaną na ostatnią warstwę krakersów.



12. Zetrzeć tabliczkę czekolady na wiórki, udekorować ciasto wiórkami czekolady i wiórkami kokosowymi (kolejne 4 łyżki).
13. Ciasto najlepiej smakuje, gdy krakersy zmiękną, więc należy odstawić je na 6 godzin w chłodne miejsce.

Dla ilu osób: 20
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: