

RECIPE

# Ciasto góra lodowa z kremem Nutella® na Święta

Łatwe

2 h 0 min



## SKŁADNIKI

### NA 12 PORCJI

- 750 ml mleka
- 2 opakowania budyniu bez cukru (śmietankowy lub waniliowy)
- 2 żółtka średnich jajek
- 200 g masła
- 130 g cukru
- 1 łyżka mąki pszennej
- 30 dowolnych herbatników kakaowych
- 20 okrągłych biszkoptów
- 180 g kremu Nutella® (15 g na porcję)



**Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!**

## WYKONANIE

- 1 W rondelku, na średnim ogniu, podgrzać dwie szklanki mleka i cukier. Trzecią szklankę wlać do większego naczynia. Wsypać do niej oba opakowania budyniu, łyżkę mąki i dwa żółtka, wymieszać tak aby nie było grudek.-
- 2 Mleko z cukrem zagotować, zmniejszyć moc palnika do minimum i wlać budyń, mieszając. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji natychmiast odstawić do przestudzenia.-
- 3 Całkowicie ostudzony budyń dodawać stopniowo, łyżka po łyżce, do uprzednio napuszonego masła i zmiksować na puszysty krem.
- 4 Płaską formę wyłożyć papierem do pieczenia. Rozłożyć na nim herbatniki, a na wierzch wyłożyć ok. 2/3 kremu budyniowego, następnie drugą warstwę herbatników i ponownie krem. Wyrównać powierzchnię.
- 5 Okrągłe biszkopty poprzekrawać na połówki i powciskać je w krem jeden obok drugiego, rzędami.-
- 6 Na wierzch wycisnąć z rękawa cukierniczego krem Nutella<sup>®</sup>. Ciasto Góra Lodowa jest gotowe!