

## Karmelowe ciasto bez pieczenia

Duuuuużo karmelu. Tutaj nie ma co kombinować, by obniżyć kaloryczność. To ciasto ma być słodkie i z ogromną ilością karmelu! Jest wprost uzależniające:) Słodkie, ale nie za słodkie. Bez pieczenia.



### Składniki:

- 2 puszki masy kajmakowej
- 200 g herbatników bebe
- 750 ml śmietany 30%
- 3 szklanki mleka
- 3/4 szklanki cukru z wanilią
- 125 g masła
- 5 łyżek mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru pudru
- 4 jajka
- czekolada do ozdoby

### Ciasto

1. Blachę wielkości 25×30 wyłóż papierem do pieczenia.
2. Na dno wyłożyć herbatniki.
3. W rondelku podgrzać masę kajmakową i po przestygnięciu wyłożyć nią drugą warstwę ciasta.

4. Trzecia warstwa to znowu herbatniki.

**Budyń na czwartą warstwę i śmietana**

1. Zagotować mleko (2 szklanki) z cukrem i z masłem.
2. Ostatnią szklankę mleka zmiksować z mąką i z jajkami i wlać do zagotowanego mleka z cukrem i z masłem.
3. Gotować przez około 3 minuty. Budyń szybko gęstnieje. Należy dokładnie wymieszać by nie było grudek
4. Wyłożyć wystygnięty budyń na ciasto.
5. Przykryć kolejną warstwą herbatników (tą warstwę ominęłam).
6. Wstawić ciasto do lodówki na kilka godzin by namokły herbatniki.
7. Po tym czasie ubić bitą śmietanę z cukrem pudrem. Wyłożyć kolejną warstwę ciasta i oprószyć czekoladą.
8. Smacznego!