

Tort „Stefanka”

Składniki:

- 1 litr mleka,
- 1 szkl. kaszy mannej,
- 1 szkl. cukru,
- 1 kostka margaryny „Kasia” lub masła,
- 2-3 łyżki kakao,
- ok. 2 dużych opakowań herbatników maślanych (z Biedronki).
- Polewa gotowa lub przygotowana we własnym zakresie.

Wykonanie:

Wszystkie składniki (mleko, kaszę manną, cukier, margarynę i kakao) łączymy i gotujemy w garnku przez ok 5 min. (do powstania jednolitej masy). Do ciasta możemy dodać rodzynki, orzechy, według uznania.

Przygotujemy kwadratową blaszkę (ok. 30x30 cm). Na spód blachy układamy herbatniki, następnie polewamy je przygotowaną masą, układamy drugą warstwę herbatników. Ciasto polewamy rozpuszczoną w garnku polewą.

Smacznego!