
Domek

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5808 razy.

Krem:

1/2 kg sera białego przekręcić przez maszynkę

1/4 kg masła

1/4 kg cukru pudru

1 łyżka kakao (zapach)

Razem utrzeć, podzielić na połowę, do 1 połowy dodać łyżkę kakao.

Polewa:

1/3 kostki masła

3 łyżki cukru

1 łyżka wody

1 łyżka kakao

Składniki zagotować i oblać

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

A gdzie CIASTO ??

Na jakim spodzie się to robi??

W podanym przepisie jest tylko KREM i POLEWA

A gdzie CIASTO ??

Nadesłał(a): FeniX <krezus01@poczta.onet.pl> 2006-01-15 13:01:41

Ciasto: Zamiast ciasta idą herbatniki, na to układa się ser jasny, na ser idą herbatniki i ser ciemny. Potrzeba pięć paczek. Herbatniki układa się na papierze 3x7. Na końcu składa się w kształcie trójkąta.

Nadesłał(a): Krystyna z Krosna 2006-02-07 18:02:06

znam ten przepis..

po wyłożeniu masy trzeba złożyć domek tak by herbatniki z boku domku utworzyły ściany, przekroj wygląda wtedy jak trójkąt.. taki domek należy wstawić na co najmniej kilka godzin do lodówki..

moja mama robiła taki sam domek na moje urodziny jak byłam małą.. jest pyszny i łatwy do zrobienia.. teraz kiedy mieszkam w Szwecji, gdzie nie ma twarogu :(szukam jakiegoś produktu zastępczego bo strasznie mi się marzy od jakiegoś czasu ten domek :).. gorąco polecam, pychota

Nadesłał(a): aniula121 <aniula121@interia.pl> 2006-03-22 10:03:54

po oblaniu polewą można udekorować kolorową posypką i wiórkami kokosowymi

Nadesłał(a):

wow dokładnie,,, gdzie ciasto i sposób przygotowania??!!!!

Nadesłał(a): Pavlvsia <pala32@vp.pl / lusiaczek2204@wp.pl> 2008-04-29 18:04:16