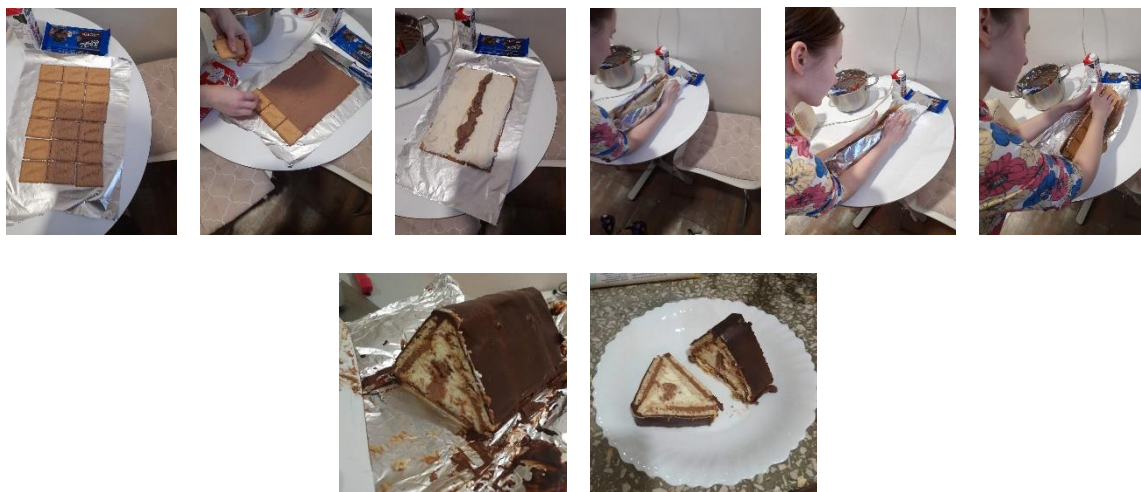


Chatka Baby Jagi



Składniki:

- 1/2 kg tłustego sera białego (lub twarogu), zmielonego
- 250 g masła
- 1 szklanka cukru pudru (może być zwykły)
- 1 łyżka kakao
- 36 sztuk herbatników
- odrobina aromatu waniliowego

Składniki „lodówkowe” ogrzać do temperatury pokojowej.

Masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę i po trochu dodawać zmielony ser. Masę podzielić na dwie części: do jednej dodać kakao, a do drugiej aromat waniliowy.

Herbatniki rozłożyć na folii aluminiowej w 3 rzędy po 6 ciastek.

Posmarować masą kakaową (zostawiając ok. 2-3 łyżki), na to położyć drugą warstwę herbatników. Następnie masę waniliową, a na środek położyć pasek z odłożonej wcześniej masy kakaowej.

Całość złożyć w „trójkąt” (należy unieść po bokach folię aluminiową do góry, a ciasto praktycznie samo się złoży). Wygładzić i wstawić do lodówki.

Polewa:

- 1/4 kostki margaryny (masła)
- 1/2 szklanka cukru
- 3 łyżki mleka w proszku
- 1 czubata łyżka kakao
- 2-3 łyżki wody

Margarynę, cukier, kakao i wodę zagotować. Odstawić z ognia i dodać mleko w proszku, dobrze wymieszać. Przestudzoną polewą oblać schłodzone ciasto.

Gotową chatkę ponownie wstawić do lodówki, najlepiej na całą noc.

