

Ciasto chatka Baby Jagi

Czas wykonania: 1 h (6-8 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 16 kawałków

Składniki:

- 4 paczki herbatników (400 g)

Masa serowa:

- 500 g sera białego
- $\frac{3}{4}$ kostki margaryny lub 180 g masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżka kakao

Polewa:

- 2 łyżki wody
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- $\frac{1}{3}$ kostki margaryny



Przygotowanie:

Masa serowa:

Zmieszać ser biały.

Masło utrzeć z cukrem, następnie dodać żółtka, zmieszany ser i cukier waniliowy. Masę podzielić na 2 części i do jednej z nich dodać kakao.

Na folii aluminiowej ułożyć herbatniki (3 rzędy po 7 herbatników). Na herbatniki wyłożyć jasną masę serową i na niej ułożyć kolejną warstwę herbatników. Na koniec wzdłuż środkowego rzędu wyłożyć ciemną masę.

Złożyć całość tworząc trójkątny daszek.

Polewa:

W garnku rozpuścić margarynę, dodać do niej pozostałe składniki – całość wymieszać i zagotować.

Gdy polewa trochę ostygnie i zgęstnieje połączyć ją z ciastem i całość posypać kokosem.

Pozostawić na 6-8 godzin (całą noc), aby herbatniki zmiękły.