




## Pyszny wafel przekładany

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

wafel - 2 szt.

krakersy - 1 opakowanie

masa kajmakowa - słoik

mleko - 2 szklanka

cukier - 20 dag

orzechy włoskie lub ziemne - 15 dag

cukier waniliowy - 2 łyżka

masło - 10 dag

masa kokosowa - trochę

kokos - 10 dag

śmietana 36% - 20 dag

cukier puder - 2 łyżka

kakao - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Orzechy drobno posiekać lub zmielić. Mleko wlać do płaskiego rondla, wsypać cukry i gotować - od czasu do czasu mieszając - do chwili, aż wytworzy się gęsta, jasnobrązowa masa. Rondel z ugotowaną masą zdjąć z ognia. W misce utrzeć masło, a gdy stanie się puszyste, dodawać, stale ucierając, po łyżce schłodzonej masy. Pod koniec dodać orzechy. Masę rozsmarować na wafle, przykryć drugim waflem, obciążyć deseczką i wstawić do lodówki na 2-3 godz. Śmietanę ubić z cukrem pudrem, dodać wiórki kokosowe (2 łyżki odłożyć), kakao i dokładnie utrzeć mikserem. Ciasto wyjąć z lodówki, rozsmarować na nim połowę masy kokosowej, na niej ułożyć krakersy, przykryć resztą masy kokosowej, posypać pozostałymi wiórkami i wstawić ponownie do lodówki na kilka godzin.