

ciasto bez pieczenia orzechowa krówka



Autor: **smacznepotravypl**

Przepisów: **55** Ocena: **532**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ok 450 gram herbatników (3 warstwy w blaszce)
- 2 budynie waniliowe
- 100 gramów masła
- 1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej
- 650 ml mleka
- 5 łyżek cukru
- 250 gram serka mascarpone
- 1 puszka 400 gramów masy krówkowej o smaku orzechowym
- 500 ml śmietany kremówki 30% lub 36%
- 1 fix do śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka kakao
- 50 gram orzechów laskowych

Sposób przygotowania:

1 blaszka: 25 x 30 cm

czynności wstępne:

- serek mascarpone wyciągamy z lodówki min 1 godzinę przed rozpoczęciem pracy
- dno blachy wykładamy papierem do pieczenia
- orzechy prażymy kilka minut, po wystygnięciu rolujemy w rękach oddzielając skórki, orzechy lekko miksujemy lub ugniatamy w moździerzu



2 I warstwa:

- układamy warstwę herbatników na dnie blaszki
- w 150 ml mleka mieszamy 2 budynie, mąkę ziemniaczaną i cukier
- 500 ml mleka gotujemy z masłem i dodajemy wymieszaną wcześniej mieszaninę mleka z proszkiem i cały czas mieszamy do zagotowania – trzeba dokładnie mieszać, żeby nie powstały grudki
- gotową masę wylewamy od razu na warstwę herbatników, wyrównujemy i sypimy połowę orzechów po wierzchu
- układamy 2 warstwę herbatników lekko wciskając je w budyń
- zostawiamy do ostygnięcia



3 II warstwa

- mascarpone i masę krówkową dokładnie miksujemy i rozprowadzamy po cieście, układamy 3 warstwę herbatników



4 III warstwa

- fiks mieszamy z cukrem pudrem
- śmietanę ubijamy na sztywno i na krótko przed końcem dodajemy po trochę mieszanki fixu i cukru
- ciasto dekorujemy resztą orzechów i kakao
- gotowe ciasto wstawiamy na całą noc do lodówki



Twoje notatki do przepisu: