

Ciasto Ferrero Rocher bez pieczenia



Autor: **SmakowiteDania**
Przepisów: **161** Ocena: **1711**



5-6 os.



60 min



średnie



drogie



Składniki:

- 350 g kakaowych herbatników
- 3 serki homogenizowane waniliowe (typu Danio po 140 g każdy)
- 3-5 łyżek cukru pudru
- 200 g rozpuszczonego masła
- 3 łyżki kremu czekoladowo-orzechowego (typu Nutella)
- 200 g posiekanych orzechów laskowych
- 2,5 szklanki mleka w proszku (nie granulowanego)
- puszka masy kajmakowej o smaku czekoladowym
- 330 g śmietany 30%
- 500 g serka mascarpone
- 1-2 łyżki cukru pudru
- 2 opakowania śmietan – fixu
- 100 g startej na tarce o dużych oczkach mlecznej lub gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przekładamy serki waniliowe, dodajemy cukier puder i wszystko miksujemy do połączenia się składników. Do serków wlewamy rozpuszczone i wystudzone masło i wszystko dokładnie razem łączymy. Następnie dodajemy krem czekoladowo-orzechowy i całość jeszcze raz miksujemy. Do masy wsypujemy stopniowo mleko w proszku i cały czas miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Na końcu dodajemy posiekane orzechy i wszystko mieszamy łyżką.



- 2 Na spodzie formy wyłożonej papierem do pieczenia układamy herbatniki, jeden obok drugiego. Na warstwę ciastek przekładamy masę orzechową i dokładnie ją rozprowadzamy. Na masie układamy drugą warstwę herbatników. Na ciastka przekładamy masę kajmakową i starannie ją rozsmarowujemy.
- 3 Do wysokiej miski wlewamy schłodzoną śmietanę i ubijamy ją ale nie na sztywno, stopniowo wsypujemy cukier puder oraz śmietan fixy. Do ubitej śmietany dodajemy partiami serek mascarpone i wszystko miksujemy do połączenia się składników. Tak przygotowany krem przekładamy na warstwę masy kajmakowej i dokładnie ją rozprowadzamy. Wierzch ciasta posypujemy startą czekoladą. Gotowe ciasto wstawiamy do lodówki na kilka godzin lub na całą noc.

Twoje notatki do przepisu: