

# Ciasto Maltesers bez pieczenia



Autor: **SmakowiteDania**  
Przepisów: **161** Ocena: **1709**



5-6 os.



> 60 min



średnie



drogie



## Składniki:

- 300 g draży/cukierków maltesers
- 100 g rozpuszczonego masła
- 500 g serka mascarpone
- 500 ml śmietany 36 %
- 250 g serka philadelphia
- 1 łyżeczka pasty waniliowej
- 2 opakowania śmietan – fixu ( 9 g )
- 3 łyżki cukru pudru
- około 162 sztuki draży/cukierków maltesers

## Sposób przygotowania:

- 1 Draże maltesers miksujemy w malakserze do uzyskania konsystencji bułki tartej, po czym przekładamy do miski, wlewamy rozpuszczone masło i całość dokładnie mieszamy łyżką. Na dno tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia wsypujemy składniki na spód ciasta i starannie rozprowadzamy je łyżką lekko dociskając.



- 2 Do miski wlewamy schłodzoną śmietanę, dodajemy serek philadelphia, serek mascarpone oraz cukier puder i wszystko miksujemy do momentu aż masa zgęstnieje, pod koniec miksowania dodajemy śmietan – fixy. Tak przygotowaną masę przekładamy na spód ciasta i starannie ją rozsmarowujemy, na wierzchu układamy draże maltesers. Gotowe ciasto wstawiamy do lodówki na kilka godzin lub na całą noc.

Twoje notatki do przepisu: