

## Ciasto Snikers



Autor: **rodzinka500**  
Przepisów: **70** Ocena: **1056**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- jajka, 12 szt.
- cukier, 2 1/2 szkl.
- mąka, 8 łyżek
- mąka ziemniaczana, 3 łyżki
- kakao, 4 łyżki
- proszek do pieczenia, 4 łyżeczki
- mleko skondensowane, 1 puszka
- mleko, pół litra
- cukier waniliowy, 1 łyżka
- masło, 250 g
- orzechy włoskie, 250 g
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Robimy 2 ciasta i masę budyniową ,osobno robimy albo kupujemy gotowy kajmak
- 2 Pierwsze Ciasto- Biskopt - 7 białek ubijamy na pianę ze szczyptą soli, dodajemy niepełną szkl. cukru, + 7 żółtek a na końcu 5 łyżek mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia , i delikatnie mieszamy łyżką, na końcu dodajemy 2 łyżki kakao.Formę wykładamy papierem do pieczenia / można ją posmarować / i wlewamy ciasto.Pieczemy 40min.w temp.180"C.Biskopt po upieczeniu i wystudzeniu przekrawamy na pół.
- 3 Drugi Placek bezowy-ubijamy 5 białek ze szczyptą soli, dodajemy niepełną szkl. cukru, , 1 łyżkę mąki ziemniaczanej, 1 łyżka mąki pszennej , 2 łyżeczki proszku do pieczenia, wszystko dokładnie mieszamy, dodajemy jeszcze 250 g orzechów włoskich wcześniej uprażonych na patelni.Wylewamy ciasto na blachę , pieczemy 40 min.w temp.180 "C.Studzimy.
- 4 Trzecie to -Masa budyniowa- W 3/4 szkl.mleka mieszamy / mikserem / 5 żółtek i dodajemy2 łyżki mąki ziemniaczanej , 2 łyżki mąki pszennej.Gotujemy pozostałe mleko z pół szklanki cukru i cukrem waniliowym.Gdy mleko zacznie wrzeć , wolnym strumieniem wlewamy rozmieszane mąki. Gotujemy chwilę aż masa zgęstnieje / na wolnym ogniu/ , mieszamy w trakcie gotowania.Ugotowany budyń studzimy. Kostkę masła ucieramy, dodajemy po 1 łyżce zimnego budyniu, mieszamy stale.Na końcu dodajemy 2 łyżki kakao i mieszamy.
- 5 Przekładamy ciasto : jedna część ciskoptu, smarujemy 2/3 masą , na to kładziemy placek bezowy , na to kajmak, następnie druga część biskoptu i na koniec pozostała masa.Wszystko dekorujemy orzechami włoskimi, ja polałam kajmakiem.Trochę jest roboty ale warto.Smacznego !!!Kajmak- mleko skondensowane słodzone - trzeba gotować conajmniej 1,5 godz.

Twoje notatki do przepisu: