

Ciasto toffi bez pieczenia



Autor: **zielonacytryna**
Przepisów: 15 Ocena: 779

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- herbatniki (typu petitki), 8-10 opakowań (zależy od wielkości)
- mleko, 1 litr
- cukier, 1/2 szklanki
- żółtka, 2
- kostka masła
- mąka krupczatka, szklanka
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- puszka mleka gotowanego słodzonego zagęszczanego o smaku krówkowym lub kakaowym
- Śmietana kremówka, 1 litr
- żelatyna, 2 łyżeczki
- cukier puder, 2 łyżki
- obrane i posiekane migdały lub płatki migdałowe, 10 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Wykładamy blaszkę warstwą herbatników.
- 2 Przygotowujemy krem budyniowy: 3 szklanki mleka, 1/2 szklanki cukru i masło gotujemy. Dodajemy do gotującej się masy szklankę mleka dokładnie zmiksowaną z szklanką mąki krupczatki, 2 łyżkami mąki ziemniaczanej i żółtkami. Chwile gotujemy, mieszając, aby nie powstały grudki. Studzimy i rozprowadzamy po herbatnikach na blaszce. Gdy lekko zastygnie, pokrywamy kolejną warstwą herbatników.
- 3 Sporządzamy masę kakaową lub krówkową: 1/2 litra śmietanki kremówki ubijamy, a następnie stopniowo dodajemy do niej masę z puszki. Rozpuszczamy 1 łyżeczkę żelatyny w pół szklanki wrzącej wody, lekko studzimy i miksujemy z masą kakaową lub krówkową. Masę rozsmarowujemy na herbatnikach w blaszce, gdy lekko zastygnie, układamy kolejną warstwą herbatników.
- 4 Sporządzamy masę z bitej śmietany: 1/2 litra śmietanki kremówki ubijamy, mikserem dodajemy cukier puder i nadal ubijamy. Rozpuszczamy 1 łyżeczkę żelatyny w pół szklanki wrzącej wody, lekko studzimy i miksujemy z bitą śmietaną. Rozsmarowujemy na herbatnikach w blaszce. Posypujemy migdałami.
- 5 Zostawiamy w lodówce na minimum 24, a najlepiej 48 godzin - wtedy najlepiej się kroi.

Twoje notatki do przepisu: