

Kajmak

Autor: **gonia32**Przepisów: **18** Ocena: **266**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej
- 3 żółtek
- 200gr masła lub margaryny
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 Szklanki cukru pudru
- 0,5L śmietany 36%
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 op Śmietan Fix
- 1 op płatków migdałowych
- 1 puszka masy kajmakowej (najlepsza Gostyń)

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, masło, żółtka, proszek i cukier puder łączymy razem i wyrabiamy. Lepimy kulę zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na ok. 30 min. Następnie dzielimy na dwie części.
- 2 Na blachę dajemy papier do pieczenia. Rozwałkowany kawałek umieszczamy na blache, dziurkujemy ciasto i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok 20 min na złoty kolor. Po upieczeniu tak samo robimy z drugą częścią.
- 3 W między czasie przygotowujemy masę śmietanową: ubijamy śmietanę na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy cukier puder 1 łyżkę i śmietan fix.
- 4 Po ostygnięciu ciast, na pierwsze wykładamy masę ze śmietany, dalej przykładamy ciasto posmarowane masą kajmakową. Kiedy mamy wszystko gotowe posypujemy migdałami i na kilka godzin odstawimy do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: