

Przekładaniec bez pieczenia



Autor: **Erjot**

Przepisów: **625** Ocena: **5206**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- masa I:
- masło 12 dag
- cukier 0,5 szklanki
- mleko 130 ml
- mleko w proszku 25 dag
- masa II:
- mascarpone 25 dag
- śmietana kremówka 250 ml
- cukier puder 1 kopiasta łyżka
- dodatkowo:
- masa kajmakowa 20 dag
- herbatniki
- czekolada gorzka

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszkę /u mnie blaszka miała 25cm x 30cm/wykładamy papierem do pieczenia a następnie na dnie układamy herbatniki.
Przygotowujemy masę I: mleko masło i cukier przekładamy do rondelka i powoli podgrzewamy by całość się rozpuściła i połączyła na jednolitą masę. Odstawiamy do przestudzenia. Następnie dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy /najlepiej za pomocą miksera lub blendera/. Gotową masę przekładamy na herbatniki i układamy na niej drugą warstwę herbatników lekko dociskając.
Na herbatnikach rozsmarowujemy masę kajmakową /u mnie była o smaku kakaowym/.
Ponownie układamy warstwę herbatników i wstawiamy do lodówki.
Przygotowujemy masę II:dobrze schłodzoną śmietanę kremówkę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno. Następnie ciągle ubijając dodajemy małymi porcjami serek mascarpone. Gotową masę przekładamy na warstwę herbatników. Na wierzch ścieramy czekoladę - żeby nie było zbyt słodko proponuję czekoladę gorzką:) Ciasto wstawiamy do lodówki na min. godzinę.

Twoje notatki do przepisu: