





Ciasto Maxi King

przepisy.pl



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 foremka 20x20cm

Składniki:

- herbatniki typu Petit Beurre - 42 sztuki
- gotowa masa krówkowa - 1 słoik
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 150 mililitrów
- cukier - 150 gramów
- cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
- mleko w proszku - 300 gramów
- mleczna czekolada - 100 gramów
- śmietanka 30% - 50 mililitrów
- orzeszki ziemne niesolone - 100 gramów
- draże orzechowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Foremkę o wymiarach 20x20 cm wyłóż papierem do pieczenia, a następnie warstwą herbatników.
2. Mleko podgrzej i rozpuść w nim cukier i cukier wanilinowy. Wystudź. Orzeszki posiekaj i upraż na suchej patelni.
3. Miękką Kasię utrzyj na puszystą masę. Ciągłe ucierając wlewaj cienkim strumieniem mleko z cukrem i wsyp partiami mleko w proszku.
4. Na herbatniki w formie wyłóż krem i przykryj kolejną warstwą herbatników.
5. Na herbatnikach rozsmaruj masę kajmakową i ponownie przykryj herbatnikami.
6. Śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż masa będzie gładka. Dodaj orzeszki. Gotową masę rozprowadź na herbatnikach. Całość odstaw na godzinę do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl