



# Śmietankowa Fantazja

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



40 minut



170 °C



## Składniki:

biszkopt kakaowy z 6 jaj - 1 sztuka

### krem z chałwy

mleko 0,5% tłuszczu - 250 mililitrów

cukier - 2 łyżki

żółtko - 3 sztuki

budyń - 2 łyżki

chałwa waniliowa - 35 dekagramów

**Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

żelatyna - 1 łyżka

mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie

śmietana kremówka - 0.5 litrów

solone orzeszki ziemne - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt wg dowolnego przepisu, wystudzić i przekroić na 2 blaty.
2. Wstawić mleko do rondla z ciepłą wodą i gotować od momentu zagotowania, ok. 2,5 godziny.
3. Po tym czasie wyjąć puszkę z wody i oziębiam, najlepiej w wodzie z lodem jeśli się spieszymy.
4. Ale mleko może pozostać letnie, bo wtedy się lepiej rozsmarowuje. Zagotować połowę mleka z 2 łyżkami cukru, a drugą połowę mleka wymieszać z proszkiem budyniowym i żółtkami.
5. Dokładnie wymieszać i powoli wlewać do gotującego mleka z cukrem, dokładnie mieszając.
6. Całość podgrzewać do uzyskania budyniu.
7. Dodać pokruszoną chałwę i zdjąć z ognia i nadal ucierać do uzyskania gładkiej masy.
8. Odstawić do miski z zimną wodą, aby się oziębilo.
9. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
10. Po tym rozpuścić na małym ogniu i oziębic.
11. Kasię dokładnie rozetrzeć mikserem i dodawać zimny budyń chałwowy, następnie dodać posiekane orzechy i żelatynę. Wymieszać.
12. Biszkopt (dolny płat) nasączyć słabą kawą i posmarować kremem chałwowy, wyrównać i przykryć następnym blatem ciasta. Docisnąć. Całość posmarować toffi.
13. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i rozpuszczoną żelatyną i przykryć całe ciasto.
14. Z pozostałego toffi zrobić kleksy na śmietanie lub można położyć kawałki czekolady.
15. Wstawić do lodówki na 3-4 godziny.