



Snickers Teściowej :)

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 6 łyżek
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- mleko - 1.5 szklanek
- żółtko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- kakao - 1 łyżka

ciasto orzechowe

- białko - 5 sztuk
- posiekane orzechy włoskie - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka tortowa - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 7 łyżek
- mleko - 0.3 szklanek
- kakao - 3 łyżki

dodatki

- masa krówkowa - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. Składniki polewy połączyć i gotować kilka minut i po ostudzeniu wylać na ciasto. Posypać startymi orzechami. Zamiast polewy czekoladowej masę krówkową można dać na wierzch zamiast do środka ciasta i po niej posypać orzechami.
2. Ułożenie ciasta: Biszkopt, Masa jasna, Ciasto orzechowe, Masa krówkowa skondensowana, Masa kakaowa, Biszkopt. Dodatkowo można ciasto połączyć polewą czekoladową.
3. Ciasto orzechowe: Białka ubić na sztywno, dodać cukier, miód, orzechy i wymieszane obie mąki proszkiem do pieczenia, wymieszać i ciasto wylać na wysmarowaną formę. Piec ok 15 min. w temp. 170°C.
4. Gotową masę podzielić na 2 części, do jednej części dodać kakao, a drugą zostawić bez zmian.
5. Masa: mleko gotować z cukrem i z cukrem waniliowym, gdy się zagotuje dodać wymieszaną mąkę ziemniaczaną z

budyniem, chwilę gotować i zostawić do wystudzenia. Gdy budyń ostygnie, utrzeć go z 2 kostkami masła.

6. Ciasto wlać na wyłożoną papierem formę (jak na szarlotkę) i piec ok. 30 min. w temp. 170°C. Po upieczeniu ciasto ostudzić i przeciąć na pół na 2 blaty.

7. Biskopt: Białka ubić, dodać cukier, a następnie po jednym żółtku. Na sam koniec wsypać mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia.

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