

Ciasto bez pieczenia z mascarpone



Autor: Nemezja

Przepisów: 198 Ocena: 5683



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ser Mascarpone 500 g
- śmietana 30 % 400 ml
- Herbatniki pełnoziarniste 150 g
- Herbatniki kakaowe lub czekoladowe 200 g
- Kakao naturalne 1 łyżka
- Cukier puder 4 łyżki
- wanilia 1 laska
- alkohol 25% - 40% 1 łyżka
- Migdały płatki 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na foremkę 10 cm x 30 cm.

200 ml śmietany ubić z 2 łyżkami cukru pudru, dodać ziarenka z laski wanilii i dodawać po łyżce 250 g serka mascarpone. Krem delikatnie miksować do połączenia się serka z ubitą śmietaną. Ciasto jest o umiarkowanej słodyczy, więc jeśli ktoś preferuje bardziej słodkie, to do kremów można dodać więcej cukru pudru.

- 2 W oddzielnym naczyniu ubić drugą część śmietany z 2 łyżkami cukru dodać kakao, alkohol i łyżce 250 g serka. Miksować tylko do połączenia się śmietany z serkiem.
- 3 Dno foremki wyłożyć kakaowymi herbatnikami, na nich rozsmarować 1/2 część kremu kakaowego i przykryć drugą warstwą herbatników kakaowych.
- 4 Na herbatniki kakaowe wyłożyć 1/2 część kremu waniliowego i przykryć herbatnikami pełnoziarnistymi, a na nich rozsmarować pozostały krem kakaowy i położyć warstwę herbatników pełnoziarnistych.
Na herbatnikach pełnoziarnistych rozsmarować pozostały krem waniliowy.
- 5 Wierzch ciasta posypać niezbyt grubą warstwą pokruszonych herbatników kakaowych (5 - 6 sztuk), zmieszanych z rozdrobnionymi migdałami. Herbatniki i migdały, można rozdrobnić blenderem lub w moździerzu.
- 6 Ciasto wstawić najlepiej na całą noc do lodówki, aby zastygło i herbatniki przeniknęły wilgocią kremu.

Oryginalny wpis znajduje się na stronie: Kuchcik gotuje

<https://www.kuchcikgotuje.pl/2016/11/ciasto-bez-pieczenia-z-mascarpone.html>

Twoje notatki do przepisu: