

Ciasto dyniowe bez pieczenia



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3897**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- herbatniki czekoladowe- 2 opakowania po 25 dag
- śmietana kremówka- 2,5 szklanki
- puree z dyni- 2 szklanki
- Cukier puder- 1 szklanka
- Żelatyna- 4 łyżeczki
- Cynamon- 1 łyżeczka
- mieone goździki- 1/2 łyżeczki
- Kardamon- 1/2 łyżeczki
- Imbir- 2 szczypty
- polewa czekoladowa lub rozpuszczona czekolada

Sposób przygotowania:

- 1 Żelatynę rozpuść w małej ilości ciepłej wody, wystudź. Puree z dyni wymieszaj z goździkami, kardamonem, imbirem i cynamonem. Śmietanę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj cukier. Połącz z żelatyną. Do kremówki dodaj puree. Ubijaj chwilę mikserem. Na blaszce (20x26) wyłożonej papierem do pieczenia wykładaj naprzemiennie warstwy herbatników i dyniową masę. Wierzch ciasta przykryj pokruszonymi herbatnikami. Ciasto udekoruj polewą tworząc tzw. "esy-floresy". Przechowuj w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: