

Ciasto Kinder Country



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13987

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 350 ml śmietanki słodkiej 30%
- 3 szklanki płatków Kangus + kilka garści na wierzch (nie muszą być oryginalne, mogą być dowolne)
- 250 g serka mascarpone
- 250 g herbatników
- 2 białe czekolady
- 2 mleczne czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 - Białą czekoladę roztopić w kąpieli wodnej o odstawić do wystudzenia.
 - W misce ubijamy 200 ml śmietany 30% , gdy śmietana zaczyna się ubijać dodajemy łyżkami serek mascarpone cały czas miksując.
 - Do gotowej masy dodajemy 3 szklanki płatków Kangus i całość mieszamy łyżką.
 - Na koniec dodajemy partiami wystudzoną białą czekoladę i ponownie mieszamy łyżką na jednolitą masę.
 - W kąpieli wodnej roztopiamy czekoladę mleczną pozostawiamy do wystudzenia.
 - W misce miksujemy 150 ml śmietanki 30% na sztywno a następnie dodajemy do niej partiami wystudzoną czekoladę mleczną i mieszamy łyżką.
 - Przygotowaną blaszkę do pieczenia (35x25 lub tortownica 24 cm) wykładamy papierem a następnie układamy na dno herbatniki.
 - Następnie przekładamy przygotowaną wcześniej masę z białą czekoladą.
 - Na wierzch ponownie układamy herbatniki a na nie masę z mleczną czekoladą. Wyrównujemy łyżką.
 - Wierzch posypujemy kilkoma garściami płatków i gotowe ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: