

Ciasto przekładaniec bez pieczenia

Autor: **Nemezja**Przepisów: **198** Ocena: **5904**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Foremka o wymiarach 14 cm x 28 cm x 7 cm.
- Krem z kaszy manny:
- Mleko 500 ml
- Kasza manna 5 łyżek
- Cukier 1 szklanka
- Masło 200 g
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Polewa czekoladowa:
- Czekolada deserowa co najmniej 50% kakao 100 g
- Śmietana 30% 80 ml
- Miód naturalny 1 łyżeczka
- Dodatkowo:
- Marmolada owocowa 250 g
- Płatki migdałowe 50 g
- Herbatniki kakaowe lub czekoladowe 250 g
- (odmierzam: szklanka - 250 ml, łyżka - 15 ml, łyżeczka - 5 ml)

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko zagotować z cukrem, zdjąć z palnika i dodać kaszę, gotować na małej mocy palnika do czasu, aż kasza zacznie gęstnieć.

Ugotowaną kaszę przykryć ręcznikiem papierowym i dokładnie wystudzić.

Masło utrzeć, gdy będzie miało puszystą konsystencję, nadal ucierając stopniowo dodawać wystudzoną kaszę manną i sok z cytryny.

- 2 Dno foremki wyłożyć herbatnikami, na których rozsmarować 1/2 część kremu i przykryć drugą warstwą herbatników.

Herbatniki posmarować cienką warstwą marmolady (lekko podgrzać, aby lepiej się rozprowadzała), na której rozsmarować drugą część kremu i przykryć warstwą herbatników.

- 3 Składniki polewy rozpuścić w misce ustawionej na garnku z wrzącą wodą. Mieszać do czasu, aż całkowicie wszystko się rozpuści i będzie jednolita konsystencja.

Polewę rozsmarować na herbatnikach i posypać płatkami migdałowymi.

- 4 Ciasto wstawić na co najmniej 12 godzin do lodówki, a najlepiej smakuje po 24 godzinach, gdy dobrze herbatniki zmiękną.

Twoje notatki do przepisu: