

Ciasto Słony Karmel (bez pieczenia)



Autor: **kasiagie**
Przepisów: **98** Ocena: **2563**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- paczka maślanych herbatników
- 2 paczki słonych krakersów
- puszka masy kajmakowej (400g)
- kostka masła (200g)
- 180 ml likieru Słony Karmel
- 700 ml mleka
- 3/4 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 3 żółtka
- 2.5 łyżki mąki pszennej
- 5 łyżek mąki ziemniaczanej
- 660 ml śmietanki 30%
- 2 śmietan - fixy
- 3 łyżki cukru pudru
- kakao do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki są podane na dużą blachę 36 cm x 25 cm.

Zaczynamy od wyciągnięcia masła z lodówki, tak by było miękkie. Następnie robimy budyni. Połowę mleka i cukier zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem wanilinowym, dodać obie mąki i pozostałe mleko. Wszystko musimy dokładnie zmiksować, tak, by nie było grudek. Taką mieszankę wylewamy na gotujące się mleko i energicznie mieszamy. Gotujemy do zgęstnienia i odstawiamy do ostygnięcia.

- 2 Miękkie masło miksujemy do białości i dodajemy stopniowo, po łyżce zimnego budyniu, całą czas miksując. Do powstałej masy ostrożnie wlać cienkim strumieniem likier Słony Karmel, miksować na małych obrotach – tylko do połączenia składników.
- 3 Na dnie brytfanny układamy koło siebie herbatniki. Na nie wykładamy powstałą masę budyniowo-likierową. Masę wyrównać. Kolejno, na masie układamy jeden obok drugiego krakersy. Na krakersach rozsmarowujemy całą puszkę masy kajmakowej. Na kajmak układamy kolejną warstwę krakersów.
- 4 Na koniec ubijamy śmietanę, która musi być dobrze schłodzona. Pod koniec ubijania śmietany, dodajemy cukier puder wymieszany ze śmietan-fixami. Ubijać jeszcze przez chwilę. Śmietanę wyłożyć na wierzch ciasta. Widelcem nieco ją pofalować i posypać kakao. Ciasto schłodzić w

lodowce - najlepiej smakuje kolejnego dnia. ;)

SMACZNEGO! :)



5 .



6 .





Twoje notatki do przepisu: