

Ciasto snickers bez pieczenia



Autor: **Bake-cook**
Przepisów: **24** Ocena: **206**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- herbatniki jasne (ok 200 g)
- herbatniki ciemne (ok 200 g)
- Mleko 250 ml
- Kostka masła 200 g
- Mleko w proszku 350 g
- Masa kajmakowa (puszka) smak krówkowy lub orzechowy
- Orzeszki ziemne (ilość ok. jednej puszki) - mogą być solone
- Czekolada mleczna (50g)
- 1 łyżka mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondelka dajemy masło oraz wlewamy mleko. Delikatnie podgrzewamy do rozpuszczenia się masła. Co jakiś czas mieszamy, aby składniki się wymieszały. Po rozpuszczeniu masła odstawiamy rondel z ognia do ostudzenia.

W międzyczasie zajmujemy się orzechami.

- 2 Orzechy podprażamy na suchej patelni. Do czasu aż będziemy czuli przyjemny zapach oraz zacząną nabierać karmelowego odcienia.
- 3 Do przestudzonego mleka z masłem będziemy partiami dodawać mleko w proszku, jednocześnie wszystko miksując do uzyskania gładkiej i jednolitej masy.
- 4 Mleczną czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, dobrze jest czekoladę podzielić na małe kawałki. Pamiętaj o tym, żeby systematycznie mieszać czekoladę. Po chwili dodaj łyżkę mleka i wymieszaj całość.
- 5 Na blachę (ok 25 cm x 35 cm) wyłóż papier do pieczenia. Na to poukładaj ciemne, kakaowe herbatniki.

Na te herbatniki nałóż połowę białej masy z mleka w proszku. Rozsmaruj równomiernie.

- 6 Na białą masę nałóż jasne herbatniki.
- 7 Na jasne herbatniki nałóż połowę masy kajmakowej. Jeżeli masa jest za gęsta i trudno ją rozsmarować to możesz ją delikatnie podgrzać. Ale na prawdę delikatnie.

Na masę kajmakową nałóż drugą porcję jasnych herbatników. Na te jasne herbatniki wylej drugą połowę jasnej masy mlecznej.

Przykryj wszystko drugą warstwą ciemnych herbatników.

Na ciemne herbatniki rozsmaruj drugą połowę masy kajmakowej.

- 8 Całość posyp orzeszkami. Całość polej rozpuszczoną mleczną czekoladą.

Ciasto wstaw do lodówki na kilka godzin. Na drugi dzień jest jeszcze lepsze!

- 9 Ciasto krój na niewielkie części, ponieważ jest ono bardzo słodkie.

Twoje notatki do przepisu: