

ciasto snikers



Autor: **nagazie**
Przepisów: **6** Ocena: **53**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 60 dkg mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 jajka + 2 żółtka
- 20 dkg masła
- 3 łyżki mleka
- 3 łyżki miodu
- 1 laska wanilii
- 2 łyżeczki sody

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto:
wszystkie składniki razem połączyć i zarobić jednolite ciasto, podzielić na trzy części rozwałkować i piec każdą z osobna około 10-15 minut (aż się zarumieni) w temperaturze 180 stopni , na trzecią część ciasta wylać polewę orzechową przed pieczeniem.
- 2 polewa orzechowa :
1/2 kostki masła
4 łyżki cukru
2 łyżki miodu
30 dkg posiekanych orzechów - tutaj laskowe (rozgnieść lub rozbić na mniejsze kawałki)

Masło pokroić w małą kosteczkę dać do rondelka z innymi składnikami doprowadzić do wrzątku i gotować około 2 minut , następnie gorące wylać na rozwałkowane ciasto i piec według wcześniejszych wskazówek.
- 3 krem budyniowy:
2 budynie śmietankowe gotować według przepisu na opakowaniu dodając 1/3 mniej mleka. Gorący budyń wylać na wystudzone ciasto.

dodatkowo:

krem krówka - mleko zagęszczone gotowane
czekolada rozpuszczona do dekoracji talerza
wiśnie w spirytusie

Na dole kładziemy ciasto z budyniem , następny blat ciasta - na niego wylać "krówkę" i położyć ciasto z orzechami.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: