

# Ciasto snikers z orzeszkami ziemnymi



Autor: **mona83**

Przepisów: **68** Ocena: **597**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Ciasto ( 3 blaty): mąka 3,5 szkl.
- miód 3 łyżki
- kwaśna śmietana 3 łyżki
- jajka 2 szt.
- cukier puder 2/3 szkl.
- margaryna 125 g
- soda 2 płaskie łyżeczki
- Warstwa orzechowa: orzeszki ziemne solone 25 dkg
- margaryna 10 dkg
- cukier 4 łyżki
- miód 2 łyżki
- Krem budyniowy: mleko 500 ml
- budynie wanilinowe 2 szt
- cukier 4 łyżki
- margaryna 1 szt.
- Dodatkowo: masa kajmakowa krówkowa pół puszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Warstwa orzechowa: W rondelku rozpuścić margarynę z cukrem, dodać miód. Po chwili dodać posiekane nożem orzechy. Chwilę gotować, po czym pozostawić do ostudzenia.
- 2 Ciasto: Mąkę przesiać z sodą, dodać pokrojoną na kawałki margarynę, wbić jajka, dodać śmietanę, cukier i miód – zagnieść ciasto i podzielić na 3 części. Każdą rozwałkować na prostokąt o wymiarach dużej blaszki do ciasta, podsypać mąką, aby się nie kleiło i przełożyć na papier do pieczenia.  
Dwa blaty upiec przez ok.15 minut w temperaturze 180 °C. Na trzeci blat wyłożyć warstwę orzechową i piec kilka minut dłużej od pozostałych blatów.
- 3 . Krem budyniowy: W 2 szklanki mleka rozmieszać budynie z cukrem, resztę mleka zagotować w rondelku. Wlać mieszankę do wrzącego mleka i ugotować budyń. Odstawić do ostygnięcia. Zimny budyń utrzeć z margaryną.
- 4 Pierwszy blat posmarować kremem budyniowym. Przykryć drugim blatem. Na niego wyłożyć masę kajmakową (gotowaną w garnku z wodą przez 20 minut aż się nieco rozpuści). Na koniec

wyłożyć blat z warstwą orzechową

Ciasto wstawić do lodówki na co najmniej 1 dobę, by zmiękło. Najlepiej zrobić je dwa dni wcześniej.



Twoje notatki do przepisu: