

# Orzechowe ciasto na krakersach.



Autor: **gogusia**  
Przepisów: **241** Ocena: **9151**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 2 opakowania krakersów solonych (po 175 g)
- 200 g orzechów włoskich (połówki)
- 500 ml śmietanki tortowej 36%
- 1 szklanka mleka zwykłego
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki żelatyny
- 50 g czekolady gorzkiej
- 2 łyżki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy możemy wsypać na blaszkę wstawiamy do piekarnika na 5 minut, następnie przepuszczamy przez maszynkę. W garnku gotujemy szklankę mleka z szklanką cukru, dodajemy nasze zmielone orzechy i przez chwilę gotujemy. Zostawiamy do wystygnięcia, one najpierw są trochę rzadkie ale potem gęstnieją.  
W kwadratowej blaszce (25-25) wyłożonej papierem układamy warstwę krakersów na nie połowa masy orzechowej, przykrywamy znowu krakersami.  
Żelatynę rozpuszczamy w 1/4 szklance gorącej wody odstawiamy by lekko ostygło. Naszą śmietankę oczywiście bardzo zimną ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru pudru. Odkładamy 4 łyżki do polewy, a do reszty wlewamy chłodną żelatynę cały czas ubijając. Wykładamy naszą śmietankę na krakersy, przykrywamy następną warstwą krakersów. Na to wykładamy drugą połowę kremu orzechowego i znowu krakersy.  
Czekoladę rozpuszczamy nad parą, do płynnej ale nie gorącej dodajemy odłożoną wcześniej bitą śmietanę, mieszamy, wykładamy na krakersy i gotowe. Czekamy tylko by krakersy zmiękły od mas i możemy zajadać.



Twoje notatki do przepisu: