

Pyszne ciasto *BEZ PIECZENIA*

Autor: **nat13**Przepisów: **1** Ocena: **0**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- migdały, 10 dag
- orzechy nerkowce, 10 dag
- nutella, 1 duży słoik (niecały)
- kwasna śmietana, kilka łyżek
- śmietana 30 lub 36 %, 500 ml
- cukier puder, 4 łyżki
- mleko, 100 ml
- żelatyna, 4 czubate łyżeczki
- galaretki, 3 opakowania
- woda, 3 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Zmilić orzechy i sucharki na miazgę.
- 2 Przełożyć je do miski i stopniowo mieszać z nutellą do jednolitej masy (podobna do plasteliny).
- 3 Wyłożyć blachę papierem do pieczenia i włożyć masę z nutelli.
- 4 Posmarować to kwaśną śmietaną.
- 5 Ubić śmietanę z cukrem pudrem (najlepiej gdy śmietana będzie dzień wcześniej w lodówce, a garnek w którym będziesz ubijać będzie zimny).
- 6 W międzyczasie ugotować żelatynę z mlekiem i to połączyć ciągle mieszając.
- 7 Wylać to do blaszki.
- 8 Rozpuścić galaretki.
- 9 Ułożyć w blaszce owoce i zalać je galaretką.
- 10 Włożyć do lodówki, żeby się schłodziło.

Twoje notatki do przepisu: