

Ciasto Kopiec Kreta - Słodka pokusa

Kopiec w wersji z ajerkoniakiem i biszkoptami

ok. 20 porcji



średni

🕒 20 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Kopca Kreta Dr. Oetkera
125 g margaryny
75 ml mleka
2 szt. jajek
500 ml śmietanki 30% tł.
100 ml ajerkoniaku
15 szt. biszkoptów podłużnych
1 łyżeczka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera (do posypania)

1 Sposób przygotowania:

Mieszanekę do wypieku ciasta wsypać do miski, dodać tłuszcz, jaja i mleko. Całość miksować początkowo na niskich, a następnie na wysokich obrotach przez 3 minuty. Do wymieszanego ciasta dodać płatki czekoladowe i wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem prostokątną blaszkę (39x23 cm).

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Upieczone ciasto wystudzić.

3 Masa:

Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno. Do oddzielnego naczynia wlać 60 ml zimnej wody i 100 ml ajerkoniaku, wsypać mieszanekę do masy i miksować przez 1 minutę. Dodać do ubitej śmietany i delikatnie wymieszać. Masę wyłożyć na ciasto, łyżeczką zrobić małe wgłębienia.



4 Dekorowanie:

Na masie ułożyć w równych odstępach 15 biszkoptów, lekko dociskając. Ciasto wstawić na 30 minut do lodówki. Przed podaniem posypać przez sitko 1 łyżeczką kakao.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Płatki czekoladowe (dołączone do opakowania Kopca Kreta) można zamiast do ciasta, dodać do masy śmietanowej.

