

Ciasto Snikers bez pieczenia

Pyszne ciasto z kremem budyniowym, masą krówkową i orzeszkami ziemnymi. Szybkie i łatwe w przygotowaniu. Sprawdzi się idealnie na rodzinnych przyjęciach!

ok. 12 porcji



łatwy



60 Min.



Składniki:

Krem budyniowy:

700 ml mleka
2 opak. Budyń smak waniliowy Dr. Oetkera
60 g cukru
200 g masła o temp. pokojowej

Dodatkowo:

ok. 300 g herbatników
460 g kajmaku masy krówkowej
100 g masła orzechowego bez dodatku soli

Polewa:

50 g czekolady mlecznej
20 g masła
100 g orzeszków ziemnych solonych

1 Sposób przygotowania:

Formę o wym. 24 cm x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia.

2 Krem budyniowy:

Budyń rozmieszaj w 300 ml zimnego mleka. Zagotuj pozostałe 400 ml i do gotującego się mleka wlej rozmieszany proszek i ciągle mieszając, zagotuj. Budyń przykryj folią spożywczą, tak aby stykała się z budyniem i odstaw do wystudzenia. Masło utrzyj na puch i partiami dodawaj wystudzony budyń. Podziel go na dwie części. Do jednej wmixuj połowę masy krówkowej, a do drugiej masło orzechowe.

Ułóż jedną warstwę herbatników, rozsmaruj krem budyniowy z masą krówkową i ułóż drugą warstwę herbatników. Rozsmaruj na nich krem budyniowy z masłem orzechowym, a następnie ułóż ostatnią warstwę herbatników i rozsmaruj na niej pozostałą ilość masy krówkowej. Posiekaj orzeszki ziemne i posyp nimi ciasto.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

3 Polewa:

Czekoladę mleczną drobno posiekaj i razem z masłem rozpuść w misce nad garnkiem z gotującą się wodą. Polej polewę na orzeszki.

Ciasto wstaw na kilka godzin do lodówki.

