

## Ekspresowa kostka orzechowa bez pieczenia



**DIANA RUSIŁOWICZ**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Forma o wymiarach 20 x 20 cm, krem:**

<b>orzechy włoskie</b>	200 gramów
<b>mleko</b>	200 mililitrów
<b>masło 82%</b>	200 gramów
<b>cukier puder</b>	150 gramów
<b>alkohol</b>	1 łyżeczka

**Wierzch:**

<b>krem czekoladowy</b>	5 łyżek
<b>orzechy włoskie</b>	2 garście

**Ponadto:**

<b>herbatniki</b>	180 gramów
-------------------	------------

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Przygotować krem:**

Orzechy włoskie należy drobno zmielić, a następnie zalać mlekiem i podgrzewać w garnuszku do momentu zagotowania się i całkowitego wchłonięcia mleka przez orzechy.

Całość zdjąć z ognia i dokładnie ostudzić.

Po tym czasie miękkie (!) masło z cukrem pudrem ubić do puszystości i stopniowo połączyć z orzechową masą.

Na końcu można dodać ekstrakt z wanilii lub dowolny alkohol.

Krem dokładnie zmiksować na średnich obrotach miksera.

**Całość:**

Na dnie formy wyłożonej papierem do pieczenia kolejno ułożyć warstwę herbatników, połowę masy orzechowej, herbatniki, resztę masy i ponownie ciastka.

Wierzch ciastek posmarować kremem czekoladowym (ew. poleć polewą) i obsypać posiekanymi orzechami włoskimi. Ciasto schłodzić w lodówce - najlepiej przez całą noc, aby herbatniki zmiękły.