

## Knoppers



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### **Biskopt orzechowy**

<b>jajko</b>	5 szt
<b>mąka</b>	100 g
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>orzechy włoskie</b>	100 g
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka

#### **Biskopt czekoladowy**

<b>jajko</b>	6 szt
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>mąka pszenna</b>	1/2 szkl
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/2 szkl
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	2 łyżki

#### **Masa orzechowa**

<b>mleko</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>margaryna</b>	1 szt
<b>mleko w proszku</b>	2 szkl

<b>kakao</b>	1 łyżka
<b>orzechy włoskie</b>	1/2 szkl
<b>Masa czekoladowa</b>	
<b>margaryna</b>	375 g
<b>nutella</b>	4 łyżki
<b>spirytus</b>	2 łyżki

#### **Masa budyniowa**

<b>mleko 3,2%</b>	2 szkl
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	2 op
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>żółtko jajek</b>	5 szt
<b>jogurt naturalny</b>	140 ml
<b>margaryna</b>	1 szt

#### **Oraz**

<b>wafle tortowe</b>	2 szt
<b>polewa czekoladowa</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1** Biskopt orzechowy:  
Orzechy zmielić lub drobno posiekać. Białka ubić z cukrem dodać żółtka a następnie wymieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodać orzechy z bułką tartą. Ciasto wylać na blachę wyrównać powierzchnie i upiec do "suchego patyczka". Po ostygnięciu przekroić na pół.
- KROK 2** Biskopt czekoladowy:  
Białka ubić z cukrem dodać żółtka a następnie wymieszane mąki z proszkiem do pieczenia i kakao. Na końcu wlać olej. Ciasto wylać na blachę wyrównać powierzchnie i upiec do "suchego patyczka". Po ostygnięciu przekroić na pół.
- KROK 3** Masa orzechowa:  
Orzechy zmielić.  
Miękką margaryną utrzeć. Mleko zagotować z kakao i cukrem. Ostudzić.  
Do utartej margaryny dodawać na przemian mleko w proszku i mleko z kakao.  
Na końcu dodać orzechy

- KROK 4 Na jeden wafel wyłożyć 1/2 części masy orzechowej i przykryć biszkoptem orzechowym. Wstawić do lodówki
- KROK 5 Masa czekoladowa:  
Miękką margaryną dokładnie utrzeć , dodać nutellę i alkohol.
- KROK 6 Na ciasto orzechowe wyłożyć 1/2 część masy czekoladowej i przykryć biszkoptem czekoladowym.
- KROK 7 Masa budyniowa: Część mleka zagotować z cukrze a w reszcie rozmieszać żółtka i mąki . Ugotować budyń i ostudzić.  
Margarynę utrzeć dodać budyń i jogurt.
- KROK 8 Na ciasto kakaowe wyłożyć masę budyniową przykryć ciastem orzechowym wyłożyć masę czekoladową przykryć biszkoptem czekoladowym wyłożyć masę orzechową przykryć waflem i połączyć polewą. Wstawić do lodówki,