

Ciasto "snickers" Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	1
do kremu (ilość podana na opakowaniu)	mleko
kostka masła 200 g	1
puszka mleka skondensowanego słodzonego	1
dkg orzechów ziemnych łuskanych niesolonych	25
dkg orzechów włoskich łuskanych	25
krem do karparki	1
czekolada deserowa	100-150
masło	2 łyżki
mleko	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Jajka rozbić oddzielając białka od żółtek. Żółtka bardzo dokładnie utrzeć z 3/4 szkl. cukru na puch, dodając stopniowo 6 łyżek wody. Obie mąki przesiać razem z proszkiem do pieczenia. Z białek ubić sztywną pianę dodając szczyptę soli i 1/4 szkl. cukru. Ubitą pianę wyłożyć na utarte żółtka, dodać mąkę i skórkę cytrynową, i delikatnie, ale dokładnie wymieszać. Wyłożyć do dużej tortownicy albo blaszki [35-25cm]. Piec ok.15 min. 180 st. Po ostudzeniu przekroić poziomo na pół.

Kremy do biskoptowego ciasta snickers:**Krem karparkowy (kupny)**

Krem przygotowujemy miksując gotowy, kupny krem z kostką miękkiego masła.

Krem karmelowy

Puszkę (zamkniętą) mleka skondensowanego słodzonego zalewamy zimną wodą w garnku, tak aby cała puszka była przykryta i gotujemy na wolnym ogniu 2-3 godz. Puskę mleka otwieramy dopiero, gdy wystygnie.

Polewa czekoladowa:

Roztapiamy masło, czekoladę i mieszamy z mlekiem.

Składanie ciasta:

Półową masy karmelowej smarujemy jedną część biskoptu i posypujemy orzeszkami ziemnymi, na to krem karparkowy, przykrywamy drugą częścią biskoptu. Wierzch smarujemy resztą masy karmelowej, posypujemy orzechami włoskimi i polewamy rozpuszczoną z masłem i mlekiem czekoladą. Schładzamy kilka godzin w lodówce.

