

Przekładaniec karmelowo-czekoladowy z orzechami



FOTOVIDEREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

masło	300 g
cukier kryształ	11/2 szklanki
jaja	5 sztuk
śmietana kwaśna	1 szklanka
czekolada gorzka	200 g
mąka pszenna	3 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól do smaku	

masa

cukier kryształ	1/2 szklanki
miód	1/2 szklanki
masło	100 g
mleko skondensowane	1 puszka

Polewa:

masło	1/2 kostki
czekolada gorzka	200 g
mleko	4 łyżki
cukier trzcinowy	11/2 szklanki
orzechy włoskie	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Ucieramy masło z cukrem do uzyskania puszystej masy, dodajemy stopniowo żółtka, ucieramy dalej. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, studzimy i dolewamy do masy. Następnie wsypujemy mąkę, sól, proszek do pieczenia i wlewamy śmietanę.
- KROK 2 2. Ubijamy białka jaj na sztywną pianę, łączymy z ciastem i delikatnie mieszamy. Dzielimy ciasto na dwie części i pieczemy osobno w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia w temperaturze 180 stopni przez około 30-40 minut.
- KROK 3 3. Po ostudzeniu kroimy obydwie ciasta na połowy, tak aby w sumie otrzymać cztery blaty.
- KROK 4 4. Orzechy siekamy i prażymy na maśle.
- KROK 5 5. Cukry mieszamy z miodem, podgrzewamy w garnku i zagotowujemy ciągle mieszając. Potem dodajemy masło.
- KROK 6 5. Wlewamy mleko skondensowane.
- KROK 7 6. Na koniec wsypujemy orzechy i mieszamy.
- KROK 8 7. Gorącą masę wylewamy na wszystkie blaty i nakładamy jeden na drugim.
- KROK 9 8. Czekoladę roztapiamy z masłem i mlekiem w kąpieli wodnej i polewamy ciasto.
- KROK 10 Smacznego !!!