Ciasto z galaretką i orzechami

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
żółtko jajek	5 szt
margaryna	250 g
mąka	2,5 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
MASA ORZECHOWA:	
masło	200 g
cukier waniliowy	1 opak
mleko	2 szkl
cukier	5 łyżek
kasza manna	3 łyżki czubate
polewa czekoladowa	
masło	1 łyżka
mleko	3 łyżki
czekolada	100 g
ponadto :	
dżem śliwkowy	1 słoiczek
Biszkopty	1 paczka
galaretki	2 szt
orzechy włoskie	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić ciasto.

Ciasto podzielić na 2 części.

MASA ORZECHOWA

Orzechy zalać szklanką mleka.

Wsypać 3 łyżki cukru, chwilę gotować.

Pozostałe mleko, cukier waniliowy i kaszę ugotować.

Masło rozetrzeć z resztą cukru.

Dodawać do masła, ostudzony krem.

Na koniec dodawać masę orzechową, dobrze utrzeć.

POLEWA CZEKOLADOWA

Składniki połączyć i zagotować.

ORZECHOWIEC

Jedną część ciasta rozwałkować, wyłożyć na natłuszczoną blaszkę.

Piec przez około 20 minut w 180 stop.

Drugą część ciasta rozwałkować, posmarować dżemem, pokroić na 3 części i zwinąć w roladki.

Piec przez 25 minut.

Galaretki przyrządzić według przepisu na opakowaniu. ja dałam cytrynowe.

Płat ciasta posmarować kremem.

Ułożyć roladki.

Zalać tężejącą galaretką.

Odstawić do stężenia.

Ponownie posmarować kremem.

Ułożyć biszkopty i polać polewą