

Orzechowy karmelek



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6 szt
cukier	1 szkl
mąka	1 szkl
olej	1/2 szkl
mąka ziemniaczana	3 łyżki
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Kruche

mąka	250 g
margaryna	10 dag
cukier puder	80 g
jajko	1 szt
śmietana 18 proc	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy włoskie	150 g

Krem

mleko	500 ml
mąka	2 łyżki
cukier	2 łyżki

mąka ziemniaczna	2 łyżki
margaryna	25 dag
cappuccino orzechowe	5 łyżek

Oraz

karmel z puszki

orzechy włoskie 150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Białka ubić z cukrem dodać żółtka , wszystkie sypkie składniki i wlać olej. Masę rozlać na dwie blachy lub na jedną i upieczone przekroić. Ciasto piec do tzw "suchego patyczka"

Kruche:

Orzechy posiekać . Wszystkie składniki ciasta zagnieść , rozwałkować przełożyć do blachy posypać orzechami lekko wgnieść i piec w temp 180 stopni do zarumienienia ok 25 minut.

Krem:

Z mleka cukru i mąk ugotować budyn i ostudzić. Miękką margarynę utrzeć z budyniem. Krem podzielić na części 1/3 i 2/3. Większą część zmiksować z kawą.

Przełożenie:

Orzechy posiekać , podprażyć na patelni i ostudzić.

Biskopt posmarować masą kawową przykryć kruchym orzechami do dołu posmarować go 2/3części karmelu przykryć biskoptem posmarować jasną masą posypać orzechami i połączyć rozpuszczonym karmelem.