

Metrowiec bez pieczenia



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

herbatniki pełnoziarniste	jasne 20 sztuk
herbatniki	kakaowe 20 sztuk
śmietana kremówka	36 % 200 ml
serek mascarpone	250 g
cukier puder	1 łyżka
nutella	ok. 150 g
posypka	
pestki dyni	zmielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Serek powinien mieć temperaturę pokojową.
Schłodzoną śmietanę ubijamy, dodajemy cukier puder.
Zmniejszamy obroty i po łyżce dodajemy serek.
- KROK 2 Blaszka 33 X 10 cm.
Stawiamy blaszkę pionowo, układamy kakaowy herbatnik i łyżeczkę jasnego kremu.
Jasny herbatnik smarujemy nutellą i układamy na kremie nutellą do góry.
Cały cykl powtarzamy : ciemny herbatnik, jasny krem, jasny herbatnik z nutellą.

KROK 3

Pozostałym kremem smarujemy wierzch ciasta, posypujemy zmielonymi pestkami dyni.

Ciasto pozostawiamy około godziny w tem. pokojowej , gdy lekko zmięknie, odstawiamy do lodówki do stężenia.

Potem ciasto kroimy pod skosem.