



Tekst i zdjęcie: **Vardes** - Kuchcik (132)
Ciasto orzechowo-czekoladowe
W sam raz na Święta!:)

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- herbatnik, 30 szt.
- wódka , 100 ml
- polewa do ciasta, 1 szt.
- orzechy włoskie, 25 dag
- cukier, 3 szkl.
- bułka tarta , 2 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- jajka, 9 szt.
- śmietana 36%, 2 szkl.
- kakao, 1 łyżk.
- cukier puder, 2 łyżk.
- żelatyna, 2 łyżk.
- woda, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Ciasto:Żółtka utrzeć z cukrem, dodać zmielone orzechy, bułkę tartą, proszek do pieczenia i ubite białka. Piec 45-50 minut w temp. 180 st. C.Masa:Śmietanę zagotować z cukrem-pudrem i kakao, włożyć na noc do lodówki. Następnego dnia ubić i dodać gęstną żelatynę zagotowaną w 1/2 szkl. wody, wyłożyć na ciasto.Na masie ułożyć herbatniki, nasączyć wódką, połączyć polewą czekoladową.

