



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Snickers

Z orzeszkami

Czas przygotowania: do 1 godziny

Składniki:

- czekolada gorzka, 1 szt.
- czekolada mleczna, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 1.5 łyżk.
- mąka pszenna, 1.5 łyżk.
- cukier waniliowy, 2 szt.
- mleko, 1.2 l
- orzechy włoskie, 300 g
- cukier, 3 szkl.
- bez cukierniczy, 1 szkl.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- miód, 2 łyżk.
- masło, 200 g
- jajka, 2 szt.
- mąka , 3 szkl.

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto zagnieść. Ciasto: • 3 szklanki mąki • 2 jajka • 100 g masła • 2 łyżki miodu • łyżeczka sody • szklanka cukru Podzielić na pół. Jedną połowę wylepić formę. Piec 15 minut w 180°C. Warstwa orzechowa: • 100 g masła • 2 łyżki miodu • 1/2 szklanki cukru • 300 g posiekanych orzechów włoskich Masło rozpuścić z miodem i cukrem. Dodać orzechy. Chwilę podgrzewać. Resztą ciasta wylepić drugą formę. Rozsmarować na nim warstwę orzechową. Piec ok. 15 minut w 200°C. Wystudzić. Krem: • 1,2 l mleka • 3/4 szklanki cukru • 2 cukry waniliowe • 1,5 łyżki mąki pszennej • 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej • 200 g masła Połowę mleka na krem podgrzać. Do drugiej części mleka dodać cukier, cukry waniliowe i obie mąki. Wymieszać. Połączyć z gorącym mlekiem, podgrzewać, aż masa zgęstnieje. Masło utrzeć, dodając stopniowo przestudzoną masę. Krem nałożyć na ciasto bez orzechów i przykryć tym z orzechami (orzechami do dołu). Polewa: • tabliczka czekolady mlecznej • 1/2 tabliczki czekolady gorzkiej Czekolady na polewę rozpuścić. Polać ciasto. Zostawić do zastygnięcia.

