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

Ciasto snickers

Ciasto, które zasługuje na miano królewskiego.
Eleganckie,wysokie, pełne smakowitych warstw.

Składniki:

- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- masło, 10 dag
- mąka , 75 dag
- jajka, 4 szt.
- miód, 3 łyżk.
- cukier, 4 łyżk.
- orzechy włoskie, 20 dag
- budyń waniliowy, 2 szt.
- mleko, 750 ml
- mleko skondensowane, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ciasto:(przepis na dużą blachę)75 dkg mąki4 jajka4 łyżki miodu20 dkg cukru25 dkg masła2 łyżeczki proszku do pieczeniaZ podanych skladników zagniatamy ciasto. Będzie trochę luźniejsze niż ciasto kruche, więc najwygodniej zrobić to przy pomocy robota kuchennego. Ciasto dzielimy na 3 części , jedna z nich powinna być o jakieś 5 dkg większa od pozostałych dwóch. Formujemy 3 kule i wstawiamy je na godzinę do lodówki. Po tym czasie po kolei pieczemy placki, najpierw te dwa lżejsze. Na blachę wykladamy papier do pieczenia, rozkladamy jedną warstwę ciasta i pieczemy ok 12 minut w temp. 170 st. Uwaga , ciasto łatwo sie rumieni! Tak samo postępujemy z drugą kulą. Trzeci, największą kulę rozkladamy na blasze i wylewamy na nią następującą warstwę:10 dkg masła25 dkg orzechów włoskich3 łyżki miodu4 łyżki cukruMasło, cukier, miod i orzechy wkladamy do garnka, i stawiamy na małym gazie. doprowadzamy do zagotowania, a następnie wylewamy na ciasto. Pieczemy identycznie jak poprzednie warstwy. Placki studzimy.Przekladamy kremami.KremI2 budynie waniliowe (na pół litra mleka)750 ml mleka. Budynie gotujemy zgodnie z informacją podaną na opakowaniu, ale w mniejszej ilości mleka(750 ml zamiast 1 litra).Goracy budyń wylewamy na pierwszy placek(bez orzechów) Przykrywamy drugim plackiem(też bez orzechów).Krem IIMasa karmelowa w puszce(tzw krówka)Ja zazwyczaj kupuję mleko skondensowane zagęszczone i gotuję je w puszce przez 3 godziny, w ten sposob otrzymuje mase karmelową.Masę rozsmarowujemy na drugim placku, na górę kładziemy ostatni placek, ten z orzechami.gotowe ciasto odstawiamy w chłodne miejsce i kroimy dopiero następnego dnia.