

Ciasto krówka na zimno

Składniki:

1 l śmietanki kremówki 30%

100 g cukru pudru

460 g masy kajmakowej (krówkowej)

2 łyżki żelatyny

80 ml wrzątku do żelatyny

4 fixy do śmietany (opcjonalnie zamiast żelatyny)



Składniki na polewę czekoladową:

2 czekolady mleczne (2 x 100 g)

6 łyżek mleka

Dodatkowo:

2 paczki herbatników maślanych (2 x 250 g)

Wykonanie:

Blaszkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników maślanych, które smarujemy warstwą masy kajmakowej. Następnie wykładamy drugą warstwę herbatników maślanych.

W misce ubijamy śmietanę kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). W chwili gdy śmietana będzie robić się gęsta, dodajemy cukier puder, chwilę mieszamy. Następnie dodajemy żelatynę (rozrobioną w 80 ml wrzątku i wystudzoną), wszystko dobrze ubijamy. Gdy zrezygnujemy z dodania żelatyny na rzecz fix'ów do śmietany, dodajemy je podczas ubijania jeden po drugim i śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno.

Ubitą śmietanę kremówkę wykładamy na wcześniej przygotowaną warstwę herbatników, przełożonych masą kajmakową i rozprowadzamy po całej powierzchni. Na górę śmietanki kremówki wykładamy następną warstwę herbatników maślanych.

W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną z mlekiem i polewamy górę ciasta, rozprowadzając po całej powierzchni. Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godzin. Wtedy herbatniki mają szansę zmięknąć.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

