

## Ciasto Maxi King bez pieczenia

### Składniki na masę:

- 480 g mleka w proszku
- 370 g masła lub margaryny
- 300 ml mleka
- 130 g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



### Składniki na polewę czekoladową:

- 2 czekolady mleczne (2 x 100 g)
- 60 ml mleka
- 200 g orzeszków ziemnych solonych

### Dodatkowo:

- 2 paczki herbatników maślanych (2 x 250 g)
- 460 g masy krówkowej (kajmak)

### Wykonanie:

Do rondelka dajemy mleko, cukier oraz ekstrakt waniliowy i wszystko doprowadzamy do zagotowania, co chwilę mieszając. Odstawiamy do całkowitego wystudzenia.

W misce ucieramy miękkie masło na puszystą masę. Następnie dodajemy po trochu, na przemian zimne mleko (z cukrem i ekstraktem waniliowym) i mleko w proszku. Cały czas miksujemy. Robimy tak, aż do wykończenia składników i do dokładnego ich wymieszania. Masę dzielimy na dwie w miarę równe części.

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników maślanych (można to zrobić wcześniej przed przygotowaniem masy). Na herbatniki wykładamy jedną połowę masy i rozprowadzamy po całej powierzchni. Układamy drugą warstwę herbatników maślanych i przykrywamy drugą częścią masy. Na masie rozsmarowujemy po całej powierzchni masę kajmakową. Jeżeli masa kajmakowa będzie za gęsta, żeby ją rozsmarować, to proponuję wstawić ją do gorącej wody wtedy stanie się bardziej płynna. Kolej na następną warstwę herbatników, przykrywających masę kajmakową.

Na koniec przygotowujemy polewę. Do rondelka wlewamy mleko i dodajemy czekoladę. Na małym ogniu podgrzewamy, cały czas mieszając (można to zrobić w kąpielii wodnej). Gdy

czekolada się rozpuści dodajemy orzeszki ziemne, które wcześniej podprażyliśmy na patelni. Wszystko mieszamy, aż czekolada dokładnie oblepi orzeszki. Tak przygotowaną polewę wykładamy na wierzch ciasta, rozkładając po całej powierzchni ciasta.

Ciasto przechowujemy w lodówce, ale najlepiej wyciągnąć je tak z godzinę wcześniej przed podaniem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

