

Ciasto Castaneis

Składniki na krem:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 400 g cukierków kasztanków
- 3 łyżki żelatyny (opcjonalnie)
- 80 ml wrzątku do żelatyny

Spód ciasta:

- 400 g masy krówkowej kajmak
- 100 g orzeszków ziemnych solonych
- 400 g dżemu porzeczkowego
- 1 paczka krakersów

Dodatkowo:

- 1-2 cukierki kasztanki

Wykonanie:

Spód ciasta

Orzeszki ziemne drobno siekamy i łączymy z masą krówkową kajmak.

Błazkę o wymiarach 24-38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy pierwszą warstwę krakersów. Na krakersy wykładamy masę krówkową kajmak z orzeszkami ziemnymi. Na to dajemy następną warstwę krakersów. Krakersy smarujemy po całej powierzchni dżemem porzeczkowym.

Krem

Cukierki kasztanki siekamy drobnutko nożem lub blednerem, używając do tego końcówki do siekania.

Żelatynę zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na kilka minut do napęcznienia. Następnie dokładnie mieszamy, aż żelatyna się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia.

W misce ubijamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). Gdy ubije się na pół sztywno dodajemy serek mascarpone i ubijamy. Dodajemy wystudzoną żelatynę, wszystko dobrze mieszamy. Gdy zrezygnujemy z żelatyny śmietanę musimy ubić na sztywno. Na koniec dodajemy posiekane cukierki kasztanki i mieszamy mikserem na wolnych obrotach, tylko tyle żeby połączyć wszystko razem.



Tak przygotowany krem wykładamy na wcześniej przygotowane warstwy w foremce. Krem rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki. Na wierzch ciasta ścieramy na tarce cukierki kasztanki.

Błaszke wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby masa stężała.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

