

Ciasto „To tylko orzechowa bajka”

Składniki na masę orzechową:

- 800 g orzechów ziemnych niesolonych
- 70 g miodu (płynnego)

Składniki na masę czekoladową:

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 20 g masła
- 4 czekolady mleczne (400 g)

Składniki na spód ciasta:

- 19 szt. herbatników kakaowych

Wykonanie:

Spód ciasta

Wyciągamy foremkę prostokątną o wymiarach 24x38 cm, którą wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki kakaowe. W razie potrzeby herbatniki docinamy tak, żeby przykryły cały spód blaszki. Blaszke odstawiamy na chwilkę.

Masa orzechowa

Do blendera z funkcją siekania przekładamy orzeszki ziemne i mielimy na drobno. Musimy dobrze je zmielić, ale trzeba uważać, żeby nie zrobiło się masło orzechowe. U mnie pojemnik blendera nie jest zbyt dużym więc musiałyśmy powtórzyć proces mielenia cztery razy. Zmielone orzechy przekładamy do dużej miski. Wlewamy miód. Miód musi być płynny. Wiadomo, że prawdziwy miód skryształizuje się, więc wkładamy miseczkę z miodem do gorącej wody i pozwalamy, żeby miód zrobił się płynny. Po dodaniu miodu wszystko dobrze mieszamy. Mieszamy kilka dobrych minut, żeby miód dobrze rozprowadził się po orzechach.

Taką masę przekładamy do wcześniej przygotowanej foremki i rozprowadzamy po całej powierzchni. Następnie masę dobrze ugniatamy, za pomocą łyżki lub dłoni. Na koniec małym wałkiem drewnianym lub szklanką wałkujemy masę, żeby ją ładnie wyrównać. Blaszke ponownie na chwilkę odstawiamy.

Masa czekoladowa

Do garnka wlewamy wodę i wkładamy miskę tak, żeby miska była tuż nad powierzchnią wody, ale żeby nie stykała się z wodą. Do miski wlewamy śmietankę kremówkę oraz masło i wszystko podgrzewamy. Gdy masło się roztopi dodajemy czekoladę, powoli mieszamy i czekamy, aż czekolada dobrze się rozpuści i połączy ze śmietanką.



Tak przygotowaną masę wylewamy do foremki na masę orzechową. Foremkę przechlamy, żeby ładnie rozprowadzić masę po całej powierzchni. Jeżeli ewentualnie powstaną pęcherzyki powietrza przebijamy je wykałaczką.

Foremkę wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Ciasto również przechowujemy w lodówce, najlepiej w zamkniętym pojemniku.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

