

Ciasto „Orzechowy pasek”

Składniki na masę śmietanowo-orzechową:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 100 g cukru pudru
- 130 g masła orzechowego kremowego
- 250 g serka mascarpone
- 2 x 2 łyżki żelatyny
- 2 x 100 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- około 600 g herbatników kakaowych
- około 400-500 g masy krówkowej kajmak
- 200 g orzeszków ziemnych niesolonych

Składniki na polewę czekoladową:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej (200 g)
- około 6 łyżek mleka

Wykonanie:

Orzeszki

Orzeszki prażymy na patelni, na złoty kolor, cały czas mieszając, żeby się nie przypaliły. Następnie siekamy. Możemy posiekać orzeszki na drobno lub na większe kawałki, w zależności jak nam psuje. Orzeszki dzielimy na trzy porcje.

Przygotowanie spodu i blaszki

Blaszkę o wymiarach 24x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki kakaowe po całej powierzchni. W razie potrzeby docinamy herbatniki tak, żeby szczelnie pokryły dno blaszki. Herbatniki smarujemy połową masy krówkowej kajmak (około 200 g). W przepisie jest podane około 400-500 g masy krówkowej ponieważ, w zależności od producenta różnią się wagą. Masę posypujemy posiekanymi orzeszkami. Blaszkę odstawiamy do późniejszego składania ciasta.

Masa śmietanowa

Do dwóch małych misek wsypujemy po 2 łyżki żelatyny (do każdej) i zalewamy każdą żelatynę po 100 ml wrzątku. Mieszymy, aż żelatyna się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia. Gdy żelatyna będzie stygnąć, musimy ją co jakiś czas wymieszać, żeby się nie zbryliła.



Do miski dajemy serek mascarpone oraz masło orzechowe i mikserem wszystko dokładnie łączymy.

Do drugiej miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatki miksera zaczął zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i chwilę miksujemy. Śmietanki nie ubijamy na sztywno! Musi pozostać taka na „w pół ubita”. Wtedy dodajemy wcześniej przygotowany serek mascarpone z masłem orzechowym i mieszamy tylko tyle, żeby wmieszać składniki. Nie ubijamy masy na sztywno!

Masę dzielimy na połowę i do jednej z nich wlewamy, małym strumieniem, wystudzoną żelatynę i dokładnie miksujemy.

Tak przygotowaną masę wykładamy na wcześniej przygotowany spód i rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Na wierzch wykładamy drugą warstwę herbatników kakaowych tak, żeby pokryły dokładnie całą powierzchnię. Herbatniki smarujemy drugą warstwą masy krówkowej kajmak, którą obsypujemy posiekanymi orzeszkami.

Bierzemy drugą masę śmietanową i ponownie wlewamy małym strumieniem wystudzoną żelatynę i dokładnie miksujemy.

Masę wykładamy do wcześniej przygotowanych warstw ciasta, rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Na wierzch masy wykładamy trzecią warstwę herbatników kakaowych.

Polewa czekoladowa

Do rondelka lub garnka wlewamy wodę, na to nakładamy miseczkę szklaną tak, żeby miseczka nie stykała się z wodą i gotujemy. W międzyczasie do miseczki dajemy czekoladę mleczną oraz mleko i czekamy, aż czekolada się rozpuści i połączy z mlekiem. Co jakiś czas mieszamy. Tak przygotowaną gorącą polewę wylewamy na wierzch ciasta, na herbatniki rozprowadzając po całej powierzchni.

Błazkę wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godz., wtedy herbatniki zmiękną i będą współgrać z całym ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

