

Ciasto Lion

Składniki na warstwę z ryżem preparowanym:

130 g ryżu preparowanego

800 g masy kajmakowej (krówkowej)

120 g orzeszków ziemnych solonych



Składniki na masę:

500 ml śmietany kremówki (30%)

500 g serka mascarpone

3 łyżki cukru pudru

120 g masy kajmakowej (krówkowej)

Dodatkowo:

1 czekolada mleczna

2-3 łyżki mleka

150 g orzeszków ziemnych solonych

250 g herbatników maślanych

Wykonanie:

Na patelni podprażamy orzeszki ziemne, studzimy i kroimy dość grubo. Do miski dajemy ryż preparowany oraz orzeszki ziemne i wszystko dobrze mieszamy. Do tego dodajemy sukcesywnie masę kajmakową i mieszamy, tak żeby masa kajmakowa dobrze oblepiła ryż preparowany.

Błazkę prostokątną, o wymiarach 24x38 cm, wykładamy papierem do pieczenia, a na spód wykładamy herbatniki maślane. Na herbatniki rozkładamy wcześniej przyszykowaną masę z ryżem preparowanym i wyszko ładnie równamy. Na górę układamy drugą warstwę herbatników i dłońmi dosyć mocno, dociskamy herbatniki, żeby dobrze spoiły się z masą.

Błazkę odkładamy na bok. W misce ubijamy śmietanę kremówkę. Gdy śmietana gęstnieje, dodajemy cukier puder i ubijamy, ale tak żeby śmietana nie była za bardzo sztywna. Następnie dodajemy serek

mascarpone i ubijamy przez chwilę, aż masa zrobi się sztywna. Na koniec dodajemy masę kajmakową i mieszamy mikserem, tylko do połączenia się składników.

Tak przygotowaną masę, wykładamy do naszej blaszki na herbatniki. Całość masy równomiernie rozprowadzamy. Wierzch masy obsypujemy orzeszkami ziemnymi, które jak wcześniej podprażyliśmy na patelni i pokroiliśmy dosyć grubo. W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną z 3-4 łyżkami mleka. Polewamy ciasto płyną czekoladą, nabierając na łyżkę i pozwalając, aby czekolada spływała delikatnie stróżką na ciasto. Ciasto wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>