

Ciasto Śnieżny puch

Składniki:

500 g twarogu półtłustego

80 g cukru pudru

2 galaretki (smak taki jak lubimy)

500 ml gorącej wody (do rozpuszczenia galaretek)

3 opakowania Śnieżki (3 x 60 g)

400 ml mleka (do rozpuszczenia Śnieżki)



Dodatkowo:

1 paczka herbatników (paczka 250 g)

czekolada mleczna

Wykonanie:

Ciasto zaczynamy od przygotowania galaretek, ponieważ muszą one przestygnąć. Do gorącej wody (500 ml) wsypujemy galaretki owocowe, o smaku takim jak lubimy i wszystko dokładnie mieszamy. My daliśmy galaretki o smaku pomarańczowym. Odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Twaróg mielimy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę do ziemniaków dwa razy. Następnie dodajemy 80 g cukru pudru i miksujemy na gładką masę. Twaróg na chwilę odstawiamy na bok. Do miski wlewamy 400 ml ziemnego mleka, miksując dodajemy stopniowo Śnieżki, aż masa zrobi się sztywna. Ubite Śnieżki z mlekiem dodajemy porcjami do wcześniej przygotowanego twarogu, miksując tak aby wszystko dobrze się połączyło. Zmniejszamy obroty miksera na min i do masy dodajemy ZIMNĄ galaretkę (oczywiście galaretka musi być w stanie płynnym). Galaretkę dodajemy bardzo powoli cienkim strumieniem! Co chwilę możemy przestać ją wlewać, żeby dokładnie wmieszać masę i dalej kontynuować wlewanie i miksowanie.

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia, a na spód kładziemy herbatniki maślane. Na tak przygotowaną foremkę wylewamy masę śmietanowo-serową i rozprowadzamy po całej powierzchni. Ciasto wkładamy do lodówki na około 1 godz. Po tym czasie na wierzch ciasta ścieramy (na tarce) czekoladę. Błazkę wkładamy znów do lodówki na kilka godz. i pozostaje mi tylko życzyć smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>