

Ciasto zimna inka

Składki:

1 l śmietany kremówki (30%)

750 g serka mascarpone

10 łyżeczek kawy inki

70 g cukru pudru

60 g orzechów włoskich

130+30 g ziaren pszenicy ekspandowanej w miodzie (Miami miodziaki, Nestle Kangus lub inne)

2 paczki herbatników maślanych (2x po 250 g)



Wykonanie:

Do miski dajemy serek mascarpone, cukier puder, kawę inkę i wlewamy śmietanę kremówkę. Miksujemy na wolnych obrotach. Gdy serek mascarpone połączy się ze śmietaną, zwiększamy obroty miksera i ubijamy, aż masa nam zgęstnieje. Następnie dodajemy 60 g pokrojonych orzechów włoskich oraz 130 g ziaren pszenicy ekspandowanej i wszystko mieszamy łyżką. Masę dzielimy na dwie równe porcje.

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki, a następnie jedną porcję masy, którą równomiernie rozprowadzamy po całej powierzchni. Masę przykrywamy herbatnikami i dłońmi lekko dociskamy, żeby dobrze przywarły do masy. Na herbatniki wykładamy drugą część masy i wszystko ładnie równamy. Wierzch posypujemy pokruszonymi herbatnikami wymieszanymi z ziarnami pszenicy ekspandowanej. Posypkę lekko dociskamy szpatułką.

Ciasto wkładamy do lodówki na 12 godz.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>