

Śmietanowa fantazja

Składniki:

1640 ml śmietany kremówki 30%

100 g wiórków kokosowych

400 g masy krówkowej (kajmakowej)

9 łyżek żelatyny (240 ml gorącej wody do żelatyny)

8 łyżek cukru pudru

3 paczki herbatników maślanych (3 x 250 g)

czekolada mleczna lub gorzka



Wykonanie:

Błaszke o wymiarach 24 x 38 wykładamy papierem do pieczenia, a następnie na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników.

Warstwa kokosowa: około 490 ml śmietany kremówki ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy 3 łyżki cukru pudru oraz 100 g wiórków kokosowych i wszystko mieszamy. Na koniec dodajemy żelatynę, którą rozpuściliśmy w 80 ml gorącej wody i zostawiliśmy do przestygnięcia. Żelatynę do masy wlewamy cienkim strumieniem i mieszamy mikserem, by dokładnie ją rozprowadzić po masie. Tak przygotowaną masę wlewamy do wcześniej przygotowanej blaszki z herbatnikami i rozprowadzamy równomiernie po całej powierzchni. Masę przykrywamy drugą warstwą herbatników. Błaszke wkładamy do lodówki.

Warstwa toffi: ubijamy około 490 ml śmietany kremówki na sztywno. Następnie dodajemy masę krówkową (gdy masa będzie za gęsta rozpuszczamy ją w gorącej kąpielii wodnej). Na koniec dodajemy, żelatynę którą rozpuściliśmy w 80 ml gorącej wody i zostawiliśmy ją do przestygnięcia. Żelatynę do masy wlewamy cienkim strumieniem i mieszamy mikserem, by dokładnie ją rozprowadzić. Masę wykładamy na warstwę herbatników i rozprowadzamy równomiernie po całej powierzchni. Przykrywamy trzecią warstwą herbatników. Błaszke wkładamy ponownie do lodówki.

Warstwa śmietanowa: ubijamy około 660 ml śmietany kremówki na sztywno. Dodajemy około 5 łyżek cukru pudru i żelatynę, którą rozpuściliśmy w 80 ml gorącej wody i zostawiliśmy ją do przestygnięcia. Żelatynę do śmietany wlewamy cienkim strumieniem i mieszamy mikserem, by dokładnie ją rozprowadzić. Śmietanę wykładamy na warstwę herbatników i rozprowadzamy równomiernie po całej powierzchni.

Na samą górę ścieramy mleczną lub gorzką czekoladę. Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>