



Ciasto z powidłami śliwkowymi

Autor: Aneta P

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Żelatynę rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody i lekko ostudzić. Śmietanę ubić, pod koniec ubijania dodać cukier, a następnie porcjami dodawać ser. Na koniec wlać żelatynę i miksować do momentu aż połączy się z masą. Masę podzielić na 3 części. Do jednej dodać kakao i zmiksować, do drugiej dodać cynamon i również zmiksować.

Krok 2

Formę do pieczenia o wymiarach 23 cm x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na dnie ułożyć warstwę herbatników, a na nie wyłożyć masę z kakao, wyrównać. Ponownie ułożyć warstwę herbatników na których rozsmarować powidła śliwkowe, a na nie wyłożyć masę z cynamonem. Warstwę wyrównać i ponownie ułożyć warstwę herbatników. Na herbatnikach rozsmarować masę bez dodatków.

Krok 3

Na wierzchu ułożyć warstwę herbatników które posmarować masą krówkową. Całość posypać płatkami migdałowymi wcześniej podprażonymi na suchej patelni. Ciasto schłodzić.

Składniki:

- ok. 350 g herbatników kakaowych
- 750 ml śmietanki 36 % Łaciate
- 400 g twarogu sernikowego Mlekpól
- 1/2 szkl. cukru pudru
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka cynamonu
- 200 g powideł śliwkowych
- 300 g masy krówkowej
- 2 łyżki żelatyny
- 100 g płatków migdałowych