

# Korzenna kostka z powidłami i bitą śmietaną

Autor: Monika Och

Przygotować formę i wyłożyć papierem do pieczenia (sam spód). W misie miksera umieścić śmietaną kremówkę, kwaśną śmietaną, oba cukry i ubić do powstania gęstego kremu. Pod koniec ubijania dodać cynamon, likier Amaretto i ubić do połączenia. Powstały krem podzielić na 5 równych części. W formie ułożyć 5 warstw ciastek korzennych, które przełożyć 5 warstwami kremu (krem będzie też ostatnią warstwą ciasta). Dodatkowo 2 i 4 warstwę ciastek najpierw posmarować powidłami śliwkowymi (powidła układamy bezpośrednio na ciasteczka i przykrywamy porcją kremu). Tak przygotowane ciasto schłodzić przez noc w lodówce. Kroić w kostkę.

## Przygotowanie

### Krok 1

Przygotować formę i wyłożyć papierem do pieczenia (sam spód).

### Składniki:

W misie miksera umieścić śmietaną kremówkę, kwaśną śmietaną, oba cukry i ubić do powstania gęstego kremu. Pod koniec ubijania dodać cynamon, likier Amaretto i ubić do połączenia.

### Krok 3

Powstały krem podzielić na 5 równych części. W formie ułożyć 5 warstw ciastek korzennych, które przełożyć 5 warstwami kremu (krem będzie też ostatnią warstwą ciasta).

### Krok 4

Dodatkowo 2 i 4 warstwę ciastek najpierw posmarować powidłami śliwkowymi (powidła układamy bezpośrednio na ciasteczka i przykrywamy porcją kremu).

### Krok 5

Tak przygotowane ciasto schłodzić przez noc w lodówce. Kroić w kostkę.

Osób: 3

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

1 duże opakowania herbatników korzennych ( 600 g)

500 ml śmietany kremówki 30% Łaciata, schłodzonej

150 g gęstej kwaśnej śmietany 18%, schłodzone

$\frac{3}{4}$  szklanki cukru pudru

1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)

1 łyżeczka cynamonu

25 ml likieru Amaretto, schłodzonego

1 słoiczek powideł śliwkowych lub jagodowych (290 g )