



Tarta Snickers

Autor: Angelika Szlęzak

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Etap przygotowania spodu ciasta.

Ciasteczka pokruszyć drobno, czekoladę gorzką roztopić w kąpieli wodnej z masłem i mlekiem, wymieszać wszystko z pokruszonymi ciastkami na jednolitą papkę. Wyłożyć nią podłużną formę i włożyć do lodówki.

Przygotowanie białego kremu.

Kremówkę ubić na sztywno z cukrem, dodać mascarpone, cukier waniliowy, wymieszać i nałożyć na ciasteczkowy spód.

Przygotowanie masy toffi.

Krówkę (toffi) podgrzać z masłem, ostudzić i włożyć do rękawa kuchennego, wyciskać pomału na białą masę kremową.

Orzechy solone.

Na wierzch posypać orzeszkami solonymi.

Polewa czekoladowa.

Polać roztopioną czekoladą mleczną. Włożyć do lodówki najlepiej na całą noc.

Wskazówki

Najlepiej jeść ciasto na drugi dzień gdy spód ciasta będzie miększy ;)

Ze śmietanką łaciata

Składniki na spód ciasteczkowy:

150 g ciastek maślanych

50 g masła Łaciate

100 g gorzkiej czekolady

łyżka mleka Łaciate

Biały krem:

250 g śmietanki kremówki 36% Łaciate

100 g mascarpone

3 łyżki cukru

łyżka cukru waniliowego

Toffi i dodatki:

puszka toffi ok 350 g

łyżka masła Łaciate

70 g solonych orzeszków

50 g mlecznej czekolady

2 łyżki śmietanki kremówki 36% Łaciate