



Ciasto orzeszek

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Żelatynę rozpuszczam w 1/4 szklanki gorącej wody i odstawiam do ostudzenia. Galaretkę rozpuszczam w 3/4 szklance wrzątku i odstawiam do stężenia. Śmietanę kremówkę ubijam na lekko sztywną pianę, wlewam tężejącą galaretkę, ostudzoną żelatynę i ubijam jeszcze przez chwilę do połączenia się składników. Na blachę o wymiarach 36x24 wykładam warstwę herbatników, połowę masy śmietanowej i przykrywam herbatnikami. Następnie wykładam połowę masy kajmakowej, układam warstwę herbatników i pozostałą masę śmietanową i znowu warstwę herbatników. Wkładam na 30 minut do lodówki aby masa stężała. Orzechy włoskie drobno siekam. Gdy ciasto stężeje wykładam pozostałą masę kajmakową i posypuję obficie orzechami włoskimi.

- 500 g herbatników,
- 0,5 l śmietany kremówki,
- galaretka cytrynowa,
- 3 łyżeczki żelatyny,
- 1/4 szklanki wody,
- puszka masy kajmakowej,
- 10 dag orzechów włoskich