



Ciasto zebra bez pieczenia

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Ciasteczka zmiel lub pokrusz na proszek i wymieszaj z drobno pokrojonymi orzechami. Masło rozpuść i dodaj do ciasteczek, zamieszaj dokładnie i zagnieć ciasto. Dno tortownicy o średnicy 18 -20 cm wyłóż papierem do pieczenia, przełóż masę z ciastek i wyrównaj powierzchnię lekko dociskając. Wstaw formę do lodówki na 30 minut.

Krok 2

Krem waniliowy: ser mascarpone zmiksuj mikserem, dodaj esencję waniliową oraz waniliowy serek homogenizowany. Zmiksuj do połączenia składników. Żelatynę przełóż do miseczki, zalej zimnym mlekiem i odstaw na 5 minut, aby napęczniała. Miseczkę z żelatyną wstaw do naczynia z gorącą wodą (uważaj, aby woda nie dostała się do środka) i energicznie mieszaj do całkowitego rozpuszczenia żelatyny. Jeśli zamiast esencji waniliowej użyjesz cukru, wymieszaj go z gorącą żelatyną (dzięki temu nie będą wyczuwalne grudki cukru). Rozpuszczoną żelatynę wymieszaj dokładnie z resztą składników.

Krok 3

Krem czekoladowy: ser mascarpone zmiksuj mikserem, dodaj czekoladowy serek homogenizowany i zmiksuj do połączenia składników. Żelatynę przełóż do miseczki, zalej zimnym mlekiem i odstaw na 5 minut, aby napęczniała. Miseczkę z żelatyną wstaw do naczynia z gorącą wodą (uważaj, aby woda nie dostała się do środka) i energicznie mieszaj do całkowitego rozpuszczenia żelatyny. Rozpuszczoną żelatynę wymieszaj dokładnie z resztą składników.

Krok 4

Wyjmij formę z lodówki. Na środek nałóż 5 -7 łyżek masy czekoladowej, nanią nałóż 5 -7 łyżek masy waniliowej. Należy nakładać masę porcjami, na przemian, dzięki temu warstwy ciasta będą przypominać paski zebry. Nakładaj, aż do wykończenia składników.Tak przygotowane ciasto wstaw do lodówki na około 2 godziny, aby całkowicie stężało. Przed podaniem udekoruj ulubionymi owocami. Smacznego!

Wskazówki

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Najlepiej wyjąć je z lodówki około 2 godziny wcześniej, aby się ogrzały.

Spód:

- 200 g kruchych ciastek czekoladowych lub kakaowych
- 50 g drobno pokrojonych orzechów włoskich
- 80 g masła Mazurski Smak

Krem waniliowy:

- 2 opakowania serka homogenizowanego waniliowego Rolmlecz
- 250 g sera mascarpone Mlekpól
- 1 opakowanie (12 g) cukru waniliowego z ziarnami wanilii lub 1 łyżeczka esencji waniliowej
- 2 płaskie łyżki żelatyny
- 75 ml mleka UHT Łaciate 2%

Krem czekoladowy:

- 2 opakowania serka homogenizowanego czekoladowego Rolmlecz
- 250 g sera mascarpone Mlekpól
- 2 płaskie łyżki żelatyny
- 75 ml mleka UHT Łaciate 2%