
Ciasto z kasztanów bez pieczenia

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3321 razy.

Jadłam to wielokrotnie, przygotowane przez moją mamę, nigdy sama nie robiłam, bo przerazało mnie, że mi się dobrze nie zroluje.

Przepis jest:

200g puree kasztanowego (mysyśmy robily z puszki, ale pewnie można je upiec lub ugotować według przepisu który wcześniej podałam)

200g masła (czyli tyle masła ile kasztanów)

cukier puder (nie mam podane, ile, pewnie tyle, ile cukru pudru na tę ilość masła do masy tortowej)

kakao

Utrzeć masło z cukrem na pianę. Dodac masę kasztanową. Podzielić masę na poł. Na mokrej ściereczce ułożyć jedną połowę - w prostokąt, na grubość może 1/2 cm. Drugą połowę zmieszać z kakao, nałożyć na wierzch tej jasnej.

Pomagając sobie ściereczką zrolować, włożyć do lodówki, jak stwardnieje przelożyć na podłużną salaterkę, pokroić w 'kromki' i jeść.

Mozna pewnie posypać czymś dla ozdoby, myśmy nacinały nożem wzorek.

From: annas@shell02.ozemail.com.au (ANNA ZUKOWSKI)