

# SNICKERS

Dodano: 2007-04-07 13:25:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3200 razy.

## PLACEK KRUCHY II:

4 szklanki mąki,  
3 żółtka,  
&frac34; kostki margaryny,  
1 szklanka cukru kryształu,  
3 łyżki kwaśnej śmietany,  
1 cukier waniliowy,  
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

## CIASTO:

30 dag mąki,  
20 dag margaryny,  
5 żółtek,  
1 łyżka kwaśnej śmietany,  
10 dag cukru pudru,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

## CIASTO KOKOSOWE:

20 dag kokosu,  
1 szklanka cukru,  
5 białek.

## CIASTO ORZECHOWE:

15 dag orzechów,  
5 białek,  
2 łyżki bułki tartej,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia,  
3 łyżki cukru kryształu.

## KREM:

2 szklanki mleka,  
1 cukier waniliowy,  
5 żółtek,  
1 budyń śmietankowy,  
3 łyżki cukru kryształu,  
2&frac12; łyżki mąki pszennej,  
2 kostki margaryny.

## WYKONANIE:

### PLACEK KRUCHY II:

- 1) Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia.
- 2) Margarynę zetrzeć na tarce do jarzyn, na dużych oczkach, i dodać do mąki.
- 3) Dokładnie zmieszać składniki.
- 4) Żółtka, cukier, cukier waniliowy roztrzepać w śmietanie.
- 5) Dodać do mąki z margaryną i wyrobić ciasto.
- 6) Wyłożyć równo na formę do pieczenia.
- 7) Piec w temp. 200°C około 20-30 min.

### CIASTO:

- 1) Przygotować ciasto kruche.
- 2) Ciasto podzielić na pół i upiec 2 placki w temp. 200-220°C, przez 20-30 min.

### CIASTO KOKOSOWE:

- 1) Białka ubić z cukrem.
- 2) Dodać kokos, lekko wymieszać i piec w temp. 160-180°C przez 25-30 min.

### CIASTO ORZECHOWE:

- 1) Połowę orzechów pokroić, a drugą połowę zemiać.
- 2) Białka ubić z cukrem, dodać resztę składników, lekko wymieszać i piec w temp. 160-180°C przez 25-30 min.

### KREM:

- 1) W &frac12; szklanki zimnego mleka rozrobić budyń z mąką pszenną i żółtkami.
- 2) Resztę mleka zagotować z dodatkiem cukru waniliowego i kryształu.
- 3) Wlać przygotowany budyń i zagotować.
- 4) Utrzeć tłuszcz i dodawać ostudzony krem, ciągle ucierając.

## PRZEŁOŻENIE PLACKA:

Placek kruchy->krem->ciasto kokosowe->krem->ciasto orzechowe->krem->placek kruchy.

Polać polewą kakaową.

Dowolnie przybrać według gustu i upodobania (można posypać kokosem).

---

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>