

Snikers

Składniki:

Ciasto:

3 szklanki mąki pszennej
1 szklanka cukru
20 dag masła
2 jajka
2 łyżki miodu
2 łyżeczki sody oczyszczonej (rozpuszczonej w dwóch łyżkach ciepłego mleka)

Masa orzechowa:

30 dag orzechów włoskich
2 łyżki miodu
10 dag cukru
10 dag masła

Krem budyniowy:

1 płaska łyżeczka mąki pszennej
½ szklanki mleka
2 żółtka
½ szklanki cukru
15 dag masła
½ łyżki kakao

Sposób wykonania:

Do mąki pszennej dodać cukier, masło, jajka, miód, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w ciepłym mleku. Zagnieść ciasto i podzielić na 2 części. Jedną część ciasta rozłożyć na wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 170-180 °C. Następnie jeszcze ciepłe ciasto wyjąć z formy. Gdy forma ostygnie ponownie wyłożyć ją nowym papierem do pieczenia, a na nim rozłożyć drugą część ciasta, i na to surowe ciasto wyłożyć masę orzechową i razem dopiero upiec.

Orzechy włoskie pokroić i przelożyć do garnka. Do nich dodać miód, cukier i masło. Podgrzać do wrzenia, po czym gorącą masę wyłożyć na jedną część surowego ciasta. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 180 °C.

Z mąki pszennej, mleka i cukru waniliowego ugotować budyń. Żółtka wymieszać z cukrem i powoli wlewać do budyniu. Ciągłe mieszając podgrzewać, aż masa zgęstnieje. Po wystygnięciu połączyć z masłem i dodać kakao.

Suchy upieczony placek posmarować kremem budyniowym i przykryć plackiem z masą orzechową. Snikers najlepszy jest na drugi, trzeci dzień.