

Ciasto Toffik

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne słodziutkie ciasto Tofii

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 50 dag mąki -
- 2 jajka -
- 1/2 szklanki cukru pudru -
- 2 łyżki prawdziwego miodu -
- 1/2 kostki margaryny -
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej -
- cukier waniliowy -
- Krem śmietankowy: -
- 1 l śmietany 36% -
- 3 łyżki żelatyny -
- 1/2 szklanki cukru pudru -
- Polewa -
- puszka mleka skondensowanego słodzonego -
- płatki migdałowe -

Etapy przyrządzania:

1. Do mąki dodać jajka, cukier puder, miód, miękką margarynę, sodę oczyszczoną i cukier waniliowy. Wyrobić ciasto i podzielić na dwie części. Każdą część upiec osobno w prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm. Piec około 12 minut w temperaturze 180 °C. Wyjąć z formy jeszcze ciepłe ciasto. Te dwa placki upiec dzień wcześniej.

Żelatynę rozpuścić w 1/3 szklanki gorącej wody i ostudzić. Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem pudrem. Następnie dodać żelatynę i wymieszać.

Na jedną część kruchego ciasta wyłożyć krem śmietankowy i przykryć go drugą częścią ciasta.

Puszkę mleka skondensowanego włożyć do garnka z wodą i gotować 3 godziny (należy pamiętać, aby woda nie wyparowała). Po około 15 minutach puszkę otworzyć i karmel wyłożyć na wierzch ciasta, a następnie posypać płatkami migdałów. Włożyć do lodówki na 24 godziny.