

Ciasto TOFFI

Przepis dodany przez użytkownika misska

Bardzo dobre i słodkie ciasto toffi.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- CIASTO -
- mąka - 50 dag
- miód - 3 łyżka(i)
- masło - 1/2 kostka(i)
- jajka - 2 szt.
- cukier waniliowy - 1 op.
- soda - 1 łyżeczka(i)
- KREM -
- kremówka - 0,5 l
- żelatyna - 2-3 łyżeczka(i)
- mleko słodzone - 1 puszka(i)
- masło - 1/2 kostka(i)
- NA WIERZCH -
- orzechy włoskie - 15 dag
- miód - parę łyżka(i)
- trochę masła -

Etapy przyrządzania:

1. Zagnieść ciasto, podzielić na pół, upiec dwa placki w 200st. 15 min.
2. KREM:
Ugotować 3 godz. mleko w puszcze.
3. KREM CIĄG DALSZY: Ubić kremówkę, dodać żelatynę, utrzeć masło, dodawać mleko i kremówkę.
4. Posmarować masą placek, przykryć drugim, znowu posmarować masą.
5. Na wierzch dać 15 dag orzechów włoskich usmażonych z miodem na maśle.