



Snickersowy tort naleśnikowy
PRZEPIS

Snickersowy tort naleśnikowy



CZAS 40 min.
SKŁADNIKI 14 pozycji
PORCJI 14 porcji

Masz apetyt na specjalny tort naleśnikowy? Wejdź na naszą oficjalną stronę internetową i dowiedz się, jak przygotować tort naleśnikowy o smaku Snickersa!

SKŁADNIKI

- 1 szklanka mleka 2% w temperaturze pokojowej
- 3/4 szklanki mąki uniwersalnej, przesianej
- 2 łyżki masła, roztopionego
- 2 jajka w temperaturze pokojowej
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju rzepakowego

- 113 g serka śmietankowego w kostce, w temperaturze pokojowej i podzielonego
- 2 łyżki gładkiego masła orzechowego
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1/2 szklanki 35% śmietany
- 1/2 szklanki posiekanych prażonych orzeszków ziemnych
- 1/2 szklanki kajmaku
- 2 batony (50 g każdy) SNICKERS oryginalne, posiekane

WYKONANIE.

1. Naleśniki: W blenderze wymieszaj mleko, mąkę, masło, jajka i sól; miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przecedź przez sito o drobnych oczkach i odstaw na co najmniej 30 minut (ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany, w razie potrzeby rozrzedź niewielką ilością wody).
2. Rozgrzej 20 cm patelnię z powłoką nieprzywierającą, ustaw średnią temperaturę. Patelnię posmaruj odrobiną oleju. Wlej na patelnię 3 łyżki ciasta, tak poruszając patelnię, aby ciasto pokryło jej dno. Smaż przez 60-90 sekund lub do momentu, gdy naleśnik zacznie się zwijać na brzegach. Przewróć na drugą stronę i smaż przez około 30 sekund lub do całkowitego usmażenia. Powtórz czynność z pozostałym ciastem, w razie potrzeby posmaruj patelnię olejem. Przełóż naleśniki na arkusz papieru do pieczenia (powinno być 12 naleśników). Zostaw do całkowitego ostygnięcia.
3. Masa z masła orzechowego: Za pomocą miksera elektrycznego ubij razem 50 g serka śmietankowego i masła orzechowego, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Odstaw.
4. W innej misce ubij pozostały serek śmietankowy, cukier puder i wanilię na gładką masę. W osobnej misce ubij śmietanę aż do powstania sztywnej piany — ubij ją z masą z serka śmietankowego i cukru pudru, aż będzie lekka i puszysta. Odstaw.
5. Umieść jeden naleśnik na talerzu do serwowania. Posmaruj go 1/4 szklanki masy z bitą śmietaną. Na wierzchu połóż kolejny naleśnik, a na nim 1 łyżkę masy z masła orzechowego. Posyp 4 łyżkami orzeszków ziemnych. Na wierzchu połóż kolejny naleśnik, skrop 4 łyżkami kajmaku i posyp 1/4 filiżanki posiekanych batonów SNICKERS. Powtarzaj, aż uzyskasz 4 warstwy. Odstaw do lodówki na 20-30 minut lub do zastygnięcia.
6. Udekoruj pozostałą bitą śmietaną, posiekanymi SNICKERSAMI i orzeszkami ziemnymi. Polej pozostałym karmelem. Pokrój na 14 kawałków do serwowania.
7. Wskazówka: Polej roztopioną gorzką czekoladą. W razie potrzeby posyp szczyptą soli morskiej.

WIĘCEJ TAKICH PRZEPISÓW.



[Lane ciasteczka z lodami](#)

Czas gotowania

30 mins

Składniki

8 pozycji



Snickersowy popcorn

Czas gotowania

5 min.

Składniki

6 pozycji



SERNICZKI SNICKERS.

Czas gotowania

35 min.

Składniki

9 pozycji



Snickersowe Bombki brownie z lodami

Czas gotowania

55 mins

Składniki

5 pozycji

Source URL: <https://www.snickers.pl/recipes/snickersowy-tort-nalesnikowy>