

PROSTE CIASTO BEZ PIECZENIA – Słodka Renatka

Proste ciasto bez pieczenia wyniosłam od mojej mamy Renaty, która zrobiła je na urodziny mojego męża, gdy byliśmy u niej w odwiedzinach. Dlatego też nazwałam je Słodka Renatka :). Mama zrobiła to szybkie ciasto bez pieczenia w uboższej wersji i gdy je spróbowałam od razu stwierdziłam, że czegoś mi w tym cieście brakuje. Powiedziałam mamie, że dałabym warstwę kajmaku lub [karmelu](#). Na to mama odpowiedziała, że dodałaby jeszcze warstwę krakersów i tak oto wspólnymi siłami stworzyliśmy to pyszne ciasto Słodka Renatka!

Zrobiłam połowę ciasta z krakersami, a drugą połowę z kakaowymi herbatnikami, aby spróbować, która wersja będzie smaczniejsza. Niestety obie wersje wyszły pyszne i nie mogę się zdecydować na jedną, dlatego Wam zostawiam wybór!

Polecam zrobić ciasto dwa dni przed imprezą, wtedy najlepiej smakuje.

Przełożyłam ciasto w piątek i w sobotę było dobre. A w niedzielę i w poniedziałek to był obłęd... niebo w gębie! Po takim czasie krem z herbatnikami 'przegryzł się' i ciasto smakowało wybornie, dlatego polecam wstrzymać się trochę z konsumpcją ☐

[Skorzystaj z przelicznika foremek](#)

Składniki (forma 33×23 cm):

Masa serowa:

- 1 kg sera twarogowego w wiaderku, w temperaturze pokojowej
- 250 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- 150 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru z wanilią (użyłam Kotanyi) – można pominąć

Dodatkowo:

- herbatniki maślane, jasne – ok 42 szt
 - herbatniki maślane kakaowe – ok 23 szt
 - krakersy **lub** kakaowe herbatniki – ok 25 szt
 - ok 350 masy krówkowej – kajmaku (użyłam SM Gostyń masa krówkowa)
1. W dużej misce, za pomocą miksera **na najwyższych obrotach**, ucieramy masło z cukrem pudrem i cukrem z wanilią, **ok 12 min.**
 2. Następnie, w kilku turach, dodajemy do masła twaróg. Po każdej dodanej porcji twarogu miksujemy całość dokładnie. Odkładamy mikser. Dzielimy masę serową na 3 równe części (**3 x ok 430 g**).
 3. **W formie o wymiarach 33×23 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia, wykładamy na spodzie herbatniki jasne. Jeden obok drugiego. Wykładamy na herbatniki pierwszą porcję masy serowej i delikatnie wyrównujemy. Nakładamy na masę kakaowe herbatniki i wykładamy drugą porcję masy serowej, wyrównujemy. Układamy warstwę krakersów lub kakaowych

herbatników. Na krakersy układamy masę krówkową/kajmak, który delikatnie rozprowadzamy. Na kajmak układamy ostatnią porcję masy serowej. Wyrównujemy i układamy na masę jasne herbatniki.

4. Na końcu dekorujemy proste ciasto bez pieczenia polewą czekoladową.

5. Przechowujemy ciasto w lodówce.

6. **W skrócie układamy:** herbatniki jasne – masa serowa – herbatniki kakaowe – masa serowa – krakersy/herbatniki kakaowe – kajmak – masa serowa – herbatniki jasne – polewa czekoladowa.

Polewa czekoladowa:

- 120 g masła (min. 82% tłuszczu)
- 80 g cukru pudru
- 20 g ciemnego kakao (Wedel)
- 2-4 łyżki mleka

1. W rondelku, na bardzo małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy. Dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie (nie za długo). Wyłączamy palnik.
2. Gdy polewa trochę przestygnie układamy ją na ciasto.
3. Jeśli polewa się rozwarstwi podczas podgrzewania wystarczy dodać trochę mleka, podgrzać polewę i wymieszać.

Uwagi:

1. Polecam do ciasta ser twarogowy w wiaderku Wieluń lub Piątnica.
2. **Ser twarogowy musi być w temperaturze pokojowej**, ponieważ jeśli dodacie zimny twaróg do utartego masła krem się zwarzy. Ja wyciągam wiaderko z serem ok 4 godziny przed zrobieniem kremu.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.