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 stworzyłyśmy 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

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

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)

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 wykładamy masę krówkową/kajmak, który delikatnie rozprowadzamy. Na kajmak wykładamy ostatnią porcję masy serowej. Wyrównujemy i wykładamy 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 wykładamy 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!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!