



Торт з млинців SNICKERS.
Рецепт

Торт з млинців SNICKERS.



Час 40 хвилин
приготування
Інгредієнти 14 шт.
Порції 14 х

Цей приголомшливий торт з млинців SNICKERS, покритий карамеллю, арахісом і глазур'ю зі збитих вершків, сподобається ласунам будь-якого віку.

Інгредієнти

- 1 склянка молока 2% жирності, кімнатної температури
- 3/4 склянки просіяного борошна для випічки
- 2 ст. ложки розтопленого вершкового масла
- 2 яйця кімнатної температури
- 1/4 ч. ложки солі

- 1 ст. ложка ріпакової олії
- 114 г звичайного вершкового сиру (у брикетах) кімнатної температури (додавати частинами)
- 2 ст. ложки м'якої арахісової пасти
- 2 ст. ложки цукрової пудри
- 1 ч. ложка ванільного екстракту
- 1/2 склянки вершків 35% жирності
- 1/2 склянки подрібненого підсмаженого арахісу
- 1/2 склянки вареного згущеного молока
- 2 стандартних (50-грамових) подрібнених батончики SNICKERS

Інструкція

1. Млинці: змішайте в блендері молоко, борошно, масло, яйця і сіль; перемішайте до однорідної маси. Процідіть через дрібне сито; дайте постояти щонайменше 30 хвилин (тісто має бути консистенції густої сметани; за необхідності розбавте невеликою кількістю води).
2. Нагрійте 20-сантиметрову антипригарну сковороду на середньому вогні; злегка змастіть олією. Налийте 3 ст. л. тіста на сковороду і покрутіть, щоб покрити дно. Смажте 60-90 секунд або поки млинець не почне згортатися по краях. Переверніть і готуйте приблизно 30 секунд або до готовності. Зробіть те саме з рештою тіста, змащуючи сковороду олією за потреби. Перекладіть на застелене пергаментним папером деко (має вийти 12 млинців). Дайте повністю охолонути.
3. Млинцевий корж: за допомогою електричного міксера збийте 60 грамів вершкового сиру та арахісове масло до однорідної маси; відставте.
4. В окремій мисці збийте решту вершкового сиру, цукрову пудру та ваніль до однорідної маси. В окремій мисці збийте вершки до утворення стійких піків; збийте суміш вершкового сиру та цукрової пудри до отримання легкої та пишної маси. Відкладіть.
5. Викладіть один млинець на сервірувальну тарілку. Змастіть сумішшю з 1/4 склянки збитих вершків. Зверху покладіть ще один млинець; змастіть 1 ст. л. арахісової суміші. Посипте 4 ч. л. арахісу. Зверху покладіть ще один млинець; полийте 4 ч. л. дульсе-де-лече і посипте 1/4 склянки подрібненого печива SNICKERS. Зробіть такі шари 4 рази. Поставте в холодильник на 20-30 хвилин або до повного застигання.
6. Прикрасьте залишками збитої вершкової суміші, подрібненим SNICKERS та арахісом. Скропіть залишками дульсе-де-лече. Розріжте на 14 скибочок для подачі.
7. Порада: полийте зверху розтопленим чорним шоколадом і за бажанням посипте дрібною морської солі.

Більше схожих рецептів



Тістечка SNICKERS з арахісовою пастою.

Час приготування

15 хвилин

Інгредієнти

11 шт.



Чизкейки SNICKERS у формочках.

Час приготування

35 хвилин

Інгредієнти

9 шт.



Тістечка SNICKERS у формі великодніх яєць

Час приготування

35 хвилин

Інгредієнти

12 шт.



Печиво SNICKERS із криваво-червоними тріщинками.

Час приготування

25 хвилин

Інгредієнти

12 шт.

Source URL: <https://www.snickers.ua/recipes/tort-z-mlyntsiv-snickers>