



## Krucze ciasto kajmakowo - bakaliowe

 Mariola


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 24 porcji

### Składniki:

mąka krupczatka - 350 g  
cukier - 80 g  
masło - 200 g  
śmietana gęsta - 2 łyżka  
żółtko - 3 szt.

kakao bio - 2 łyżka  
masa kajmakowa - 510 g  
orzechy włoskie bio - 100 g  
migdały cięte bio - 100 g  
sól - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki do kruchego ciasta powinny być schłodzone.

Do robota wsypujemy mąkę, cukier, szczyptę soli i pokrojone w kawałki masło. "Kroimy" w robocie nożem do cięcia mięsa. Po chwili wyłączamy mikser, łyżką mieszamy zawartość miksera, dodajemy żółtka i śmietanę i jeszcze trochę kroimy. Wykładamy ciasto na stolnicę.

**KROK 2:** Powyższą czynność możemy wykonać na stolnicy, kroimy nożem składniki, w tej samej kolejności je dodając. Jest to czynność czasochłonna. Z pokrojonego ciasta ręcznie czy też w robocie szybko zagniatamy ciasto. Wkładamy do woreczka foliowego i wkładamy do lodówki na 3-4 godz. lub na 1-2 godz. do lodówki.

**KROK 3:** Kulę ciasta kroimy na 1 cm plastry, rozkładamy na papierze do pieczenia i przykrywamy warstwą z papieru do pieczenia i wałkujemy na wielkość blachy (blachę możemy tak od góry odcisnąć na papierze i wtedy tam gdzie jest za dużo ciasta możemy je odkroić i przylepić w miejscu gdzie jest go za mało). Zdejmujemy górny papier, przycinamy dolny z 2 cm brzegiem i wkładamy do blachy. Tak formujemy ciasto w blasze aby powstał wałek na około ciasta.

**KROK 4:** Ponieważ walka ze zmrożonym ciastem jest dość ciężka, powyższą czynność wykonuję jeszcze przed włożeniem do lodówki lub zamrażalnika. Przygotowane na blasze ciasto wkładam do wychłodzenia a zimą gdy mróz wystawiam na balkon (zabezpieczone w folii).

**KROK 5:** Do nagrzanego piekarnika 180 stopni wkładam blaszkę z ciastem uprzednio widelcem nakłuwając ciasto (aby nie podniosło się w czasie pieczenia). Pieczemy ok 30 min do osiągnięcia przez ciasto koloru herbatników.

**KROK 6:** W garnuszku rozpuszczamy masę kajmakową i zmieszane wcześniej w kubeczku kakao z łyżeczką wody (aby nie powstały grudki). Mieszamy do osiągnięcia jednolitej masy możemy doprowadzić do zagotowania.

**KROK 7:** Orzechy włoskie kroimy na drobne kawałki. Przygotowaną masę wylewamy na ciasto. Posypujemy pokrojonymi orzechami i ciętymi migdałami.

Smacznego!