

Blok waniliowy

Składniki:

- 400 g mleka w proszku
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g orzechów nerkowca
- 50 g obranych pistacji
- 50 g żurawiny
- 50 g rodzynek
- 100 g herbatników maślanych
- 100 g cukru
- 160 ml wody
- 130 g masła
- 1 opakowanie cukru wanilinowego



Wykonanie:

Garnek stawiamy na małym gazie, wlewamy do niego 160 ml wody, dodajemy masło, wsypujemy cukier i cukier wanilinowy. Gotujemy na małym ogniu, aż wszystkie składniki się połączą. Odstawiamy do wystudzenia.

Orzechy włoskie i nerkowca oraz herbatniki kroimy dosyć grubo. Do miski wlewamy przestudzoną wodę z cukrami. Mieszając mikserem stopniowo dodajemy mleko w proszku. Po dokładnym wymieszaniu masa robi się gęsta. I taka ma być. Odstawiamy mikser i teraz mieszamy łyżką, dodając po kolei: herbatniki, orzechy, żurawinę oraz rodzyнки. Wszystko dobrze mieszamy, tak żeby po całej masie rozprowadzić dokładnie bakalie.

Keksówkę, o wymiarach 12 x 30 cm, wykładamy folią spożywczą. Do keksówki wykładamy połowę masy i ugniatamy dosyć mocno łyżką lub innym narzędziem. Dodajemy drugą część i ponownie ugniatamy, równając powierzchnie. Wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Gdy masa zastygnie przewracamy keksówkę do góry nogami. Lekko ostukując blaszkę wyciągamy blok z foremki.. Następnie ściągamy folie spożywczą i blok waniliowy z bakaliami gotowy do spożycia :).

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

