

Ciasto Mleczna fantazja

Składniki:

- 500 ml mleka
- 60 g masła
- 500 g mleka w proszku (pełnego)
- 400 g orzeszków ziemnych niesolonych
- 2 tabliczki czekolady gorzkiej (200 g)
- 2 tabliczki czekolady białej (200 g)
- około 19 szt. herbatników maślanych
- około 19 szt. herbatników kakaowych

Składniki na polewę:

- 50 g białej czekolady



Wykonanie:

Na gazie stawiamy rondel i roztopiamy w nim masło razem z mlekiem. Po roztopieniu i połączeniu mleka z masłem zdejmujemy rondel z gazu i zostawiamy do wystudzenia.

Foremkę o wymiarach 24x38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy warstwę herbatników maślanych. Foremkę odstawiamy do późniejszego wykorzystania.

W kąpieli wodnej rozpuszczamy oddzielnie czekoladę białą i gorzką, i zostawiamy do przestudzenia.

Wystygnięty roztwór mleka i masła przelewamy do miski. Włączamy mikser na małe obroty i porcjami dodajemy mleko w proszku łącząc z płynem. Dodajemy i miksujemy, aż do wykończenia produktu. Następnie dodajemy do masy orzeszki ziemne drobno posiekane (możemy to zrobić nożem lub blenderem z funkcją siekania) i wszystko dokładnie mieszamy. Masa ma konsystencję gęstej śmietany. Dzielimy ją na dwie równe części. Do jednej dodajemy rozpuszczoną białą czekoladę i mieszamy. Do drugiej połówki dodajemy rozpuszczoną gorzką czekoladę i mieszamy. Dobrze by było gdyby gorzka czekolada była lekko ciepła, wtedy masa nie stężeje nam za szybko.

Wracamy do foremki z wyłożonymi herbatnikami na spodzie. Wykładamy na nie masę białą i jeżeli potrzeba rozprowadzamy ją po powierzchni herbatników. Na masę wykładamy warstwę herbatników kakaowych (lekko dociskamy). Na nią wykładamy masę z gorzką czekoladą. Rozprowadzamy i równamy po powierzchni.

W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę białą. Bierzemy na łyżkę trochę czekolady i gdy czekolada spływa z łyżeczki poruszamy ją robiąc linie. Ciasto wkładamy do lodówki, żeby obie masy dobrze stężały, a po 12 godz. herbatniki zmiękną. Jeżeli ciasto będziemy przechowywać w lodówce dobrze jest wyciągnąć godzinę wcześniej wtedy masy będą miały fajną konsystencję.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

