

Ciasto „Chatka Puchatka”

Składniki na masę serową:

- 750 g twarogu półtłustego
- 250 g masła lub margaryny
- 120 g cukru pudru
- 1 łyżka kakao, czubata
- 1 łyżka mleka w proszku, czubata

Polewa czekoladowa:

- 200 g czekolady mlecznej
- około 6 łyżek mleka

Dodatkowo:

- około 36 sztuk herbatników maślanych

Wykonanie:

Masa serowa

Składniki na masę serową powinny być w temperaturze pokojowej. Twaróg albo dwa razy mielimy w maszynce do mięsa, albo przeciskamy dwa razy przez praskę do ziemniaków, albo mielimy blenderem. Masło miksujemy na puszysta masę. Dodajemy cukier puder i ponownie miksujemy. Następnie dodajemy po łyżce twarogu i cały czas miksujemy. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej masy serowej dodajemy mleko w proszku, a do drugiej kakao. Masy dokładnie miksujemy.

Składamy ciasto

Najlepiej używamy folii aluminiowej, ale jeżeli nie mamy to możemy użyć papieru do pieczenia. Rozkładamy go i wzdłuż układamy herbatniki jeden obok drugiego w trzech rzędach po sześć. Herbatniki układamy szerszą częścią obok siebie. Na herbatniki wykładamy ciemną część masy. Wykładamy kolejną warstwę herbatników, w identycznym ułożeniu. Dociskamy dłońmi i lekko wyrównujemy. Wykładamy białą masę i rozprowadzamy równomiernie. Bierzymy jeden bok folii aluminiowej i drugi, i ściągamy do siebie, składając ciasto w trójkąt. Delikatnie dociskamy, uważając, żeby nie połamać herbatników. Ciasto dokładnie zawijamy folią i wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin.

Polewa czekoladowa

Do rondelka lub garnka wlewamy wodę, na to nakładamy miseczkę szklaną tak, żeby miseczka nie stykała się z wodą i gotujemy. W międzyczasie do miszeczki dajemy czekoladę mleczną oraz mleko i czekamy, aż czekolada się rozpuści i połączy z mlekiem. Co jakiś czas mieszamy. Tak przygotowaną gorącą polewą rozprowadzamy po całej powierzchni ciasta. Ciasto wkładamy do lodówki, żeby polewa zastygła.

Smacznego!

