

Blok czekoladowy z piankami



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **279** Ocena: **1762**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mleko w proszku 300 g
- czekolada 70 % 300 g
- masło 200 g
- cukier 150 g
- woda 150 ml
- pianki 100 g
- Herbatniki 100 g
- sezam 100 g

Sposób przygotowania:

- 1 Wodę, masło i cukier rozpuszczamy. Czekoladę łamiemy na kawałki. Dodajemy do ciepłej mieszanki wody i masła. Mieszamy do momentu połączenia się składników. Studzimy. W dużej misce umieszczamy herbatniki, które łamiemy na kawałki i pianki. Dodajemy wystudzony sos czekoladowy. Mieszamy. Dodajemy do masy mleko w proszku. Mieszamy. Masę przekładamy do formy keksowej wyłożonej folią spożywczą. Wierzch posypujemy sezamem. Całość chłodzimy w lodówce przez noc.
- 2 Zapraszam na mojego bloga!

Twoje notatki do przepisu: