

# czekoladowiec razy trzy



Autor: **lenkaa**

Przepisów: 1 Ocena: 2



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- herbatniki 100g gorzkiej czekolady  
100g mlecznej czekolady 100g białej  
czekolady 500g twarogu  
śmietankowego z wiader

## Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg utrzeć z cukrami. 1 Żelatynę namoczyć w 6 łyżkach zimnej wody.
- 2 Czekolady rozpuścić pojedynczo w kąpieli wodnej.
- 3 Gdy żelatyna napęcznieje, podgrzać ją, ciągle mieszając, aż się rozpuści, a następnie wymieszać z utartym twarogiem
- 4 Śmietanę ubić na sztywno. 5. Twaróg podzielić na 3 części. Do każdej dodać po jednej czekoladzie i wymieszać. Dodać po 1/3 śmietany i delikatnie wymieszać. 6. Formę keksową wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać do formy najpierw masę z gorzką czekoladą, kolejno z mleczną i na koniec z białą. Na górę ułożyć herbatniki. 7. Ciasto wstawić do lodówki na noc. Po tym czasie wyciągnąć z formy, odwracając do góry nogami. Ściągnąć papier i połączyć rozpuszczonymi w kąpieli wodnej czekoladami

## Twoje notatki do przepisu: