

Domowe ptasie mleczko

Autor: **Nemezja**Przepisów: **198** Ocena: **5930**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Na formę o wymiarach 33 cm x 23 cm x 7 cm.
- Ciasto:
- Mleko 1/2 szklanki
- czekolada gorzka 60% kakao 50 g
- Jajko 1 szt.
- Cukier 2/3 szklanki
- Jogurt grecki 1/2 szklanki
- Olej rzepakowy 1/4 szklanki
- Mąka 1 szklanka
- Kakao naturalne 1/2 szklanki
- Proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- Soda oczyszczona 1/2 łyżeczki
- Ptasie mleczko:
- Śmietana 30% 500 ml (schłodzić)
- Galaretka pomarańczowa 1 szt.
- Polewa czekoladowa:
- Czekolada gorzka 60% kakao 200 g
- Masło 50 g
- Śmietana 30% 90 ml
- Miód naturalny 1 łyżeczka
- Do odmierzania używam: łyżeczka - 5 ml, szklanka - 250 ml.

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Mleko podgrzać, rozpuścić w nim czekoladę i wystudzić.

Jajko utrzeć do białości, dodając stopniowo cukier, ucierać do momentu rozpuszczenia się cukru.

Następnie dodać olej, jogurt i zmiksować, wlać mleko z rozpuszczoną czekoladą i ponownie zmiksować.

Przesiać mąkę, proszek i sodę, połączyć z kakao, dodać do ciasta i zmiksować tak, aby tylko połączyły się składniki.

Formę 33 cm x 23 cm x 7 cm wyłożyć papierem do pieczenia lub natłuścić i wysypać bułką tartą, wlać ciasto.

Piec w nagrzanym do 160 stopni C piekarniku 25 - 30 minut (do suchego patyczka).

Po upieczeniu ciasto wyjąć z formy i wystudzić.

Na czekoladowe ciasto wyłożyć masę z ptasiego mleczka, dokładnie wyrównać i wstawić na około 10 minut do lodówki.

Ciasto delikatnie poleć wystudzoną polewą i wstawić do lodówki na co najmniej 3 - 4 godziny.

2 Ptasie mleczko:

Galaretkę rozpuścić w 250 ml gorącej wody i wystudzić.

Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno, pod koniec ubijania należy uważać, aby nie przebić, bo się rozwarstwi. Do ubitej śmietany stopniowo dodawać wystudzoną i lekko tężejącą galaretkę.

Miksować krótko na wolnych obrotach miksera, tylko do połączenia się galaretki ze śmietaną.

3 Polewa czekoladowa:

Czekoladę połamać na mniejsze kawałki, dodać pozostałe składniki i włożyć do miski, którą postawić na garnku z wrzącą wodą (dno miski nie powinno dotykać lustra wody).

Ciągle mieszając, doprowadzić do całkowitego połączenia się wszystkich składników. Miskę zdjąć z garnka i mieszać polewę, aż całkowicie wystygnie.

Twoje notatki do przepisu: