

# Keks czekoladowy



Autor: **Swiat\_i\_ludzie**  
Przepisów: **1545** Ocena: **13228**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 280 g długich cienkich wafelków z kremem czekoladowym albo 400 g białej czekolady
- 200 g margaryny
- 4 żółtka
- 25 g cukru pudru. Do dekoracji: 50 g gorzkiej czekolady (albo gotowa polewa czekoladowa)

## Sposób przygotowania:

- 1 Białą czekoladę drobno posiekaj albo zetrzyj na tarce o grubych oczkach, dodaj margarynę i rozgrzej w kąpeli wodnej. Mieszaj, aż się rozpuszczą.
- 2 Żółtka ubij z cukrem pudrem w kąpeli wodnej na puszystą pianę. Dodaj do kremu czekoladowego i wymieszaj.
- 3 Formę wyłóż folią spożywczą, na dnie rozsmaruj małą ilość kremu. Część wafli poukładaj ciasno obok siebie tak, by z boku pozostało 2-3 cm kremu. Wokół wafli nasyp trochę suszonych borówek.
- 4 Wszystko to przykryj warstwą kremu i znów układaj wafle i borówki. Powtórz te czynności, aż wyczerpią się wszystkie . Keks wstaw na noc do lodówki do stężenia.
- 5 Następnego dnia wyjmij keks z formy. Zdejmij folię. Rozpuść gorzką czekoladę (lub gotową polewę) w kąpeli wodnej i udekoruj ciasto esami-floresami oraz żurawiną.
- 6 **(bez czasu chłodzenia): 40 minut. Porcja: 321 kilokalorii.**

Źródło: Świat i Ludzie

Twoje notatki do przepisu: