

Tarta kinder bueno



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: **69** Ocena: **577**

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 200 g herbatników pełnoziarnistych
- łyżka kakao
- 100 g rozpuszczonego masła
- 250 g mascarpone
- 400 ml śmietanki
- 2 łyżki masła orzechowego (najlepiej z orzechów laskowych)
- 80 g białej czekolady
- 2 łyżki cukru pudru
- 20 g deserowej czekolady
- do dekoracji: 3 batoniki Kinder Bueno, tarta czekolada deserowa

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki rozkruszamy na drobno w malakserze. Dodajemy do nich kakao i rozpuszczone masło. Mieszamy i tak przygotowaną masą wylepiamy dno formy i jej brzegi. Następnie formę wkładamy do lodówki, aby spód stężał.
- 2 Czekoladę drobno siekamy. Do miski przekładamy mascarpone, cukier puder i masło orzechowe. Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i dodajemy również do mascarpone. Dobrze schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno. Pod koniec ubijania, kiedy śmietanka jest już sztywna, dodajemy partiami słodką masę orzechową. Na koniec wsypujemy posiekaną czekoladę i mieszamy. Tak przygotowany krem wykładamy na schłodzony spód i wyrównujemy powierzchnię. Dekorujemy połamanymi batonikami oraz startą czekoladą. Tartę wkładamy do lodówki na minimum 2-3 godziny, aby krem stężał.



Twoje notatki do przepisu: