

Blok czekoladowy

Czas wykonania: 30 min (+ minimum 3 h czas oczekiwania)

Ilość porcji: 16 – 20 plasterków (forma 22 cm x 9 cm)

Składniki:

- 250 g mleka w proszku (1 ½ szklanki)
- 125 g masła 82% (½ kostki)
- 150 g cukru (0,7 szklanki)
- 4 łyżki kakao (35 g)
- 100 ml mleka
- 150 g herbatników
- 200 g orzechów (40 g pistacji, 70 g włoskich, 50 g laskowych, 40 g migdałów)



Przygotowanie:

W garnku rozpuścić masło. Następnie dodać cukier i kakao. Mieszać do czasu rozpuszczenia się wszystkich składników.

Zmieszać 100 g herbatników na piach, a 50 g rozkruszyć na kawałki za pomocą wałka.

Do miski przesypać połowę wszystkich herbatników. Następnie wlać letnią masę czekoladową. Dodać mleko i mleko w proszku. Wszystko razem wymieszać. Dodać orzechy i resztę herbatników. Całość dokładnie połączyć ze sobą.

Następnie przełożyć masę do formy (forma 22 cm x 9 cm) i wilgotną dłonią dokładnie ubić, tak aby nie było całej blok był zwarty. Górę ciasta wyrównać (np. drugą formą).

Polecam użycie silikonowej formy, jeśli nie macie takiej, zwykłą formę należy wyłożyć papierem do pieczenia co zapobiegnie przyklejeniu się ciasta do boków.

Tak przygotowany blok ostawić do lodówki na minimum 3 h (najlepiej całą noc).

Przed podaniem blok czekoladowy pokroić w plastry lub kostkę. Przechowywać w lodówce.