

Ciasto Kinder Country

Czas wykonania: 1 h 20 min (+ 6 h oczekiwania)

Ilość porcji: 16 kawałków (forma 20 cm x 20 cm)

Składniki:

Masa jasna:

- 300 ml śmietanki kremówki 36%
- 250 g serka mascarpone
- 200 g białej czekolady (2 tabliczki)
- 120 g pszenicy w miodzie lub Nestle Kangus (3 szklanki)

Masa ciemna:

- 150 ml śmietany kremówki 36%
- 200 g mlecznej czekolady (2 tabliczki)

Dodatkowo:

- 140 – 200 g herbatników (w zależności od wielkości formy)
- 20 g pszenicy w miodzie lub Nestle Kangus (1/2 szklanki do posypania)



Przygotowanie:

Masa jasna:

Rozpuścić czekoladę w kąpielii wodnej i odstawić do całkowitego wystudzenia.

Ubić schłodzoną śmietanę kremówkę na sztywno. Następnie stopniowo dodawać po łyżce serka mascarpone ciągle miksując, aż powstanie śmietanowy krem.

Do masy wlać wystudzoną czekoladę i zmiksować. Wsypać pszenicę i dokładnie wymieszać łyżką, tak aby ją równomiernie rozprowadzić.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/ciasto-kinder-country/>

Formą (wymiary 20 cm x 20 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i na spód ułożyć herbatniki. Ps. Ciasto można wykonać na trochę większej formie (25 cm x 25 cm), ale nie za dużej.

Na herbatniki wyłożyć jasną masę, a na nią kolejną warstwę herbatników. Odstawić do lodówki.

Masa ciemna:

Analogicznie jak w przypadku pierwszej masy:) Rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej i odstawić do całkowitego wystudzenia.

Ubić schłodzoną śmietanę kremówkę na sztywno.

Do masy wlać wystudzoną czekoladę i zmiksować.

Masę wyłożyć na ciasto, wyrównać górę i całość posypać pozostałą pszenicą.

Odstawić do lodówki na 6 – 12 h (całą noc).