

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 Tortownica o średnicy 22 cm

Składniki:

spód

- herbatniki - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mleczna czekolada - 1 opakowanie

wierzch

- biała czekolada - 3 opakowania
- śmietana 36% - 600 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 2 łyżki
- wiórki czekoladowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj spód. Kasię rozpuść w rondelku razem z czekoladą. Wymieszaj w misce z pokruszonymi herbatnikami.
2. Masę herbatnikową wyłóż na dno tortownicy o średnicy 22 cm i lekko ugnieć. Formę odstaw do lodówki.
3. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody, aby napęczniała.
4. Czekoladę rozpuść w kąpielu wodnej razem z 100ml słodkiej śmietanki, a następnie wymieszaj z napęczniałą żelatyną. Ostudź.
5. Pozostałą, schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i wymieszaj delikatnie z masą czekoladową.
6. Masę czekoladowo-śmietanową wyłóż na herbatnikowy spód.
7. Ciasto wstaw ponownie do lodówki, by dobrze stężało.
8. Gotowe udekoruj owocami i wiórkami czekolady.