



przepisy.pl

## Czekoladowa kostka z piankami



### Składniki:

- czekolada deserowa - 300 gramów
- słodzone mleko skondensowane - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- miniaturowe pianki - 2 szklanki
- orzeszki ziemne solone - 150 gramów
- suszona żurawina - 1 szklanka



20 minut



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Wsyp do miski posiekaną czekoladę, dodaj mleko z puszki i Kasię. Ustaw na garnku z gorącą wodą i podgrzewaj w kąpielii wodnej, aż czekolada się rozpuści i wszystkie składniki się połączą.
2. Do rozpuszczonej czekolady dodaj orzechy, żurawinę i pianki. Wszystko razem wymieszaj. Foremkę o wymiarach 20 x 20 cm wyłóż papierem do pieczenia.
3. Otrzymaną masę przełóż do foremki i wyrównaj. Odstaw do lodówki, (najlepiej na noc) by całość dobrze stężała.
4. Schłodzoną masę wyjmij z foremki, usuń papier i pokrój na kawałki. Przechowuj w chłodnym miejscu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)