

Przekładaniec kremem z masła orzechowego



składniki

Spód:

- opakowanie Precelków czekoladzie Dr Gerard
- 30 g czekolady gorzkiej
- 50 g masła
- 40 g czekolady

Spód:

- 200 g masła orzechowego
- spora szczypta soli
- 250 g mascarpone
- 250 ml śmietanki kremówki
- 250 ml śmietanki kremówki
- 2 łyżeczki cukru pudru

Krem czekoladowy:

- 100g czekolady mlecznej
- 100g czekolady gorzkiej
- 250 ml śmietanki kremówki

sposób przygotowania

Masło i czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej, ciasteczka dobrze pokruszyć. Połączyć rozdrobnione ciastka z masłem i czekoladą, następnie wyłożyć do wysmarowanej masłem okrągłej tortownicy. Dobrze docisnąć i schłodzić.

Śmietankę ubić na sztywną pianę, mascarpone lekko ubić na „puch”. Dodawać mascarpone do ubitej śmietanki – ciągle mieszając, następnie dodawać kolejno sól, cukier i masło orzechowe.

Czekoladę i śmietankę rozpuścić w kąpeli wodnej, następnie dobrze schłodzić i ubijać jak zwykłą słodką śmietankę.

Na przygotowany precelkowy spód wyłożyć krem orzechowy, następnie czekoladowy. Całość ozdobić preclami.