

## Ciasto czekoladowe

data aktualizacji: 2021.02.03 autor: Redakcja



Szybkie ciasto czekoladowe bez pieczenia. Warstwy herbatników przeplatane masą budyniowo-czekoladową z nutką kawy. Wykonasz je błyskawicznie, wystarczy kilka godzin w lodówce i gotowe.

Do ciasta możesz dodać herbatniki maślane lub pełnoziarniste, a możesz także zamienić je na kakaowe wtedy ciasto nie będzie miało widocznych warstw, ale wzmocnisz czekoladowy smak.

Masa jest delikatna, kremowa i mocno czekoladowa. W wersji dla dorosłych możesz ją lekko wzmocnić dodając alkohol np. rum.

Ciasto czekoladowe to bardzo prosty deser, który sprawdzi się nie tylko na imprezy, ale także dla osób, które mają niewiele czasu.

Najlepiej wykonać go dzień wcześniej lub z rana na wieczorną imprezę lub spotkanie. Herbatniki zmiękną, a masa stężeje i będzie można bez problemu kroić ciasto na kawałeczki.

### **SKŁADNIKI NA MASĘ CZEKOLADOWĄ:**

- 750 ml mleka
- 2 x budyń czekoladowy, proszek

- 50 g gorzkiej czekolady
- 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 3/4 szklanki cukru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub esencji
- 120 g masła

#### **SKŁADNIKI NA POLEWĘ:**

- 80 ml śmietanki kremówki 30%
- 80 g gorzkiej czekolady

#### **DODATKOWO:**

- ok. 400 g herbatników, maślanych
- gorzka czekolada do dekoracji
- posypki czekoladowe

Do rondelka wlewamy 500 ml mleka, dodajemy cukier, wanilię, czekoladę, kawę oraz masło. Gotujemy, aż do rozpuszczenia składników. W pozostałym mleku rozpuszczamy proszek budyniowy oraz jajko. Cały czas mieszając powoli wlewamy mieszaninę do gorącego mleka. Gotujemy na niewielkim ogniu cały czas mieszając, aż powstanie gęsty budyń. Formę o wym. 20x20 cm wykładamy papierem do pieczenia lub folią spożywczą. Układamy jeden obok drugiego herbatniki. Wykładamy 1/3 masy, która jest jeszcze gorąca i ponownie herbatniki, masa, herbatniki, masa i herbatniki. Warstw herbatników powinno być cztery, a masy trzy. Owijamy wierzch folią i zostawiamy do wystudzenia, możemy wierzch czymś lekko obciążyć, aby uzyskać równą warstwę. Po całkowitym ostudzeniu, wkładamy na całą noc do lodówki. Kremówkę mocno podgrzewamy, dodajemy kawałki czekolady i mieszamy do połączenia. Wylewamy na wierzch herbatników, następnie dekorujemy posypkami czekoladowymi i startą gorzką czekoladą.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37877-ciasto-czekoladowe>