Blok czekoladowy



Peerelowski przysmak goszczący na wielu stołach w ramach deseru. Dzisiejsza młodzież może nie zna, niektórzy dorośli może nie pamiętają. Przedstawiam blok czekoladowy w wersji podstawowej :)

Składniki:

- 300g herbatników (ok. 5 paczek po 60g)
- 50g cukru pudru
- 150g białego cukru
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g) lub prawdziwy cukier waniliowy
- 2 całe jajka (dobrze, jeśli przed użyciem sparzymy skorupki)
- 200g gorzkiej czekolady (2 tabliczki)
- 150g masła (nie zastępujemy masła margaryną)

Wykonanie:

1. Herbatniki kruszymy (można ręcznie, ja się posłużyłam blenderem) i odstawiamy.

2. Jajka ucieramy z cukrami do białości. Dodajemy miękkie masło i dokładnie mieszamy ucierając dalej.

3. Czekolady topimy w kąpieli wodnej (miseczkę, najlepiej metalową, wstawiamy do garnuszka z wodą, zagotowujemy). Roztopioną czekoladę wlewamy do masy jajecznej i ponownie ucieramy.

4. Dodajemy herbatniki, mieszamy.

5. Masę wykładamy do formy wyłożonej dokładnie folią aluminiową lub papierem do pieczenia, a jeszcze wygodniej, łatwiej i szybciej będzie, jeśli dysponujemy foremką silikonową (zwykła keksówka). Masę wygładzamy i całość wstawiamy do lodówki na minimum 8 godzin. Po wyjęciu kroimy na kawałki. Blok przechowujemy w lodówce. Przed podaniem można posypać kakao lub startą czekoladą.

