

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 układamy 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.



[Blok czekoladowy](#)



Jak w czasach PRL-u, dokładnie taki sam i tak samo smakuje. Nie jest za słodki i nie jest mdły, świetny pomysł na deser. Przepis (trochę zmodyfikowany) pochodzi z magazynu "Przyjaciółka".

Składniki:

- 400g mleka w proszku (pełnotłustego)
- 250g herbatników
- 4 łyżki gorzkiego naturalnego kakao
- 1,5 szklanki cukru
- cukier wanilinowy (16g)
- 0,5 szklanki mleka (w płynie)
- 200g margaryny Kasia
- opcjonalnie rodzynki, orzechy, skórka pomarańczowa, etc.

Wykonanie:

1. Herbatniki kruszymy ręcznie lub pałką do ucierania ciasta.
2. W garnuszku grzejemy mleko, dodajemy margarynę i mieszając rozpuszczamy. Dodajemy cukry i kakao, dalej mieszamy do czasu, aż cukier się rozpuści.
3. Całość przelewamy do dużej miski. Ucieramy mikserem, stopniowo dodając mleko w proszku. Ucieramy do chwili, kiedy zużyjemy całe mleko, a masa stanie się gładka i lśniąca.

4. Do masy dodajemy herbatniki i bakalie, porządnie mieszamy.
 5. Masę przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia lub do formy silikonowej, wygładzamy i studzimy. Następnie wkładamy do lodówki na 3-4 godziny.
-