

Ciasto czekoladowe z polewą toffi

Ciastem czekoladowym z polewą toffi można się rozkoszować bez tracenia dużej ilości czasu na jego przygotowanie. Robi się je z czekoladowego ciasta w proszku, gotowej polewy toffi oraz bitej śmietany, a wierzch posypuje się pokruszonym batonem czekolad wym.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 minut

LICZBA PORCJI:

1 ciasto

SKŁADNIKI:

520 g ciasta czekoladowego w proszku

480 g gotowej polewy toffi

bita śmietana w spreju

4 batony czekoladowe (każdy o wadze 40 g), drobno pokruszone

PRZYGOTOWANIE:

1) Przygotować i upiec ciasto zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Użyć natłuszczonej formy do pieczenia o wymiarach

33 x 23 cm. Ostudzić ciasto.

2) Zrobić drewnianym widelcem 12 na kłuc w jeszcze ciepłym cieście. Polać ciasto polewą toffi. Odstawić na 10 minut, aby przestygło.

3) Posmarować bitą śmietaną. Posypać pokruszonymi batonami. Wstawić do lodówki przynajmniej na 2 godziny przed podaniem. Przechowywać w lodówce.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 323 kcal, 12 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 40 mg cholesterolu, 327 mg sodu, 52 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka