

# Płacek czekoladowo-kawowy

Nadzienie tego placka po prostu rozpływa się w ustach. Krem na wierzchu sprawia, że wygląda wspaniale.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

## LICZBA PORCJI:

8

---

## SKŁADNIKI:

1 i 1/2 szklanki ciasteczek kakaowych, pokruszonych  
50 g miękkiego masła  
4 łyżeczki żelatyny  
1/2 szklanki mleka  
100 g i 1 łyżka cukru  
1/2 szklanki zaparzonej, mocnej kawy  
1/4 szklanki wody  
1/4 łyżeczki soli  
60 g gorzkiej czekolady, roztopionej i ostudzonej  
1 łyżeczka esencji waniliowej  
400 ml śmietany kremówki  
uprażone płatki migdałowe, do posypania

## **PRZYGOTOWANIE:**

1) Wymieszać pokruszone ciasteczka z masłem w misce. Wylepić masą dno i boki natłuszczonej formy o średnicy 23 cm. Piec 5–7 minut w temperaturze 190°C. Ostudzić.

2) Wlać mleko do rondla. Wsypać żelatynę, odstawić na 1 minutę. Gotować na małym ogniu, cały czas mieszając, aż żelatyna się rozpuści. Dodać 100 g cukru, kawę, wodę i sól. Gotować 5 minut, mieszając, aż cukier się rozpuści. Zdjąć z ognia. Dodać roztopioną czekoladę i esencję waniliową. Wymieszać i przelać do dużej miski. Przykryć i wstawić do lodówki. Chłodzić, aż nadzienie stężeje. Mieszać od czasu do czasu.

3) Ubić na sztywno 200 ml kremówki. Połączyć z nadzieniem. Rozsmarować równomiernie masę na cieście. Wstawić ciasto na 4 godziny do lodówki, aż nadzienie się zetnie.

4) Połączyć resztę kremówki z cukrem. Dobrze ubić. Wycisnąć przez szprycę na ciasto. Posypać placek prażonymi płatkami migdałów i kakao. Resztki przechowywać w lodówce.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 433 kcal, 33 g tłuszczów (w tym 20 g NKT), 99 mg cholesterolu, 286 mg sodu, 33 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka