Placek 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

Źródło zdjęcia: Shutterstock