

Płacek czekoladowo-trufłowy

Słodkie połączenie czekolady i trufli w jednym placku. Do szybkiego przygotowania.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

1 szklanka ciastek kakaowych, pokruszonych
50 g masła, roztopionego
500 g lodów czekoladowych, lekko roztopionych
170 g czekolady mlecznej, połamanej
70 ml śmietany kremówki
500 g lodów waniliowych, lekko roztopionych
2 łyżki migdałów, posiekanych i uprażonych
300 g malin
1 łyżka mąki kukurydzianej

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać pokruszone ciastka z masłem w misce. Wylepić masą dno i boki natłuszczonej formy o średnicy 23 cm. Wstawić formę

do zamrażalnika na 30 minut. Posmarować ciasto lodami czekoladowymi. Zamrozić.

2) Roztopić kawałki czekolady z kremówką. Ostudzić. Rozprowadzić delikatnie na lodach czekoladowych. Włożyć ciasto na 30 minut do zamrażalnika. Rozsmarować na wierzchu lody waniliowe, posypać migdałami. Zamrozić.

3) Zmiksować maliny. Przetrzeć je przez sito i usunąć pestki. Rozrobić w rondlu mąkę kukurydzianą z przecierem malinowym. Doprowadzić do wrzenia. Gotować sos 1–2 minuty, cały czas mieszając, aż zgęstnieje. Ostudzić.

4) Wylać trochę sosu malinowego na talerzyki. Ułożyć na nich porcje placka.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 435 kcal, 26 g tłuszczów (w tym 15 g NKT), 55 mg cholesterolu, 197 mg sodu, 51 g węglowodanów, 4 g błonnika, 5 g białka