



Stracciatelové kocky s vanilkou

Nepečený lahodný zákusok so sušienkovým korpusom a Čiernym kakaom Dr. Oetker.

asi 16 porcie



stredná obťažnosť

do 20 minút



Prísady::

Na korpus:

200 g maslové sušienky
15 g Čierne kakao Dr. Oetker
120 g maslo rozpustené

Na náplň:

100 g čokoláda horká
1 kg jogurt biely plnotučný grécky (izbovej teploty)
200 g cukor práškový
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
2 balíčky Želatína na stuženie krémov Dr. Oetker
100 ml voda studená
500 ml smotana na šľahanie (33%) vychladená

Na ozdobenie:

100 g maliny čerstvé
2 ks mäta pieporná (vetvičky)

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie (20 x 30 cm)
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu korpusu sušienky pomocou váľka rozdrvíme a vložíme do misky. Pridáme kakao a maslo a vypracujeme posýpkové cesto. Cesto nanesieme rovnomerne na dno plechu vyloženého papierom na pečenie a pritlačíme.
- 2 Na prípravu náplne nastrúhame nahrubo čokoládu. V mise zmiešame jogurt s cukrom a pastou. Želatínu v kastróliku prelejeme vodou a necháme napučať. Potom ju ohrejeme (nevaríme), aby sa úplne rozpustila. Pridáme do nej 4 PL jogurtovej náplne a dôkladne zamiešame. Ihneď nalejeme do zvyšnej náplne a zamiešame. Smotanu vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Šľahačku vmiešame do jogurtovej náplne a primiešame čokoládu. Náplň rovnomerne nanesieme na korpus a uhladíme.
- 3 Povrch ozdobíme malinami a mäťou a odložíme do chladničky stuhnúť.

