



Chmurka

Autor: Anna Zera

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie blaszki/tortownicy

Formę do pieczenia (ok 25x40) lub tortownicę (28 cm) wykładamy papierem do pieczenia, układamy herbatniki jeden koło drugiego.

Masa biała

Białe czekolady roztopiamy w kąpielu wodnej, a następnie studzimy. 400 ml śmietanki ubijamy na sztywno, dodajemy cały serek mascarpone. Miksujemy na wolnych obrotach dolewając powoli ostudzoną białą czekoladę.

Wsypujemy pokrojoną nożem na drobniejsze kawałki jedną czekoladę z orzechami i mieszamy łyżką. Przygotowaną białą masę wylewamy na uprzednio przygotowane herbatniki. Po wylaniu masy wygładzamy ją i układamy drugą warstwę herbatników.

Masa czekoladowa

Dwie czekolady mleczne roztopiamy w kąpielu wodnej, a następnie studzimy. Resztę śmietanki (200ml) ubijamy na sztywno, dodajemy do ostudzonej mlecznej czekolady i mieszamy wszystko razem do połączenia się składników. Masę czekoladową wylewamy na drugą warstwę herbatników i wygładzamy ją. Wierzch posypujemy startą na jarzynce lub mniejszych oczkach drugą czekoladę z orzechami. Ciasto można udekorować dodatkowo groszkami czekoladowymi. Przygotowane ciasto wkładamy do lodówki i chłodzimy co najmniej 3 godziny. Najlepsze jest, gdy postoi całą noc i dobrze schłodzone pokroimy następnego dnia.

Składniki

600 ml śmietanki słodkiej 36% Łaciata

500 g serka mascarpone

300 g herbatników

2 białe czekolady dobrej jakości

2 czekolada z orzechami dobrej jakości

2 mleczne czekolady dobrej jakości