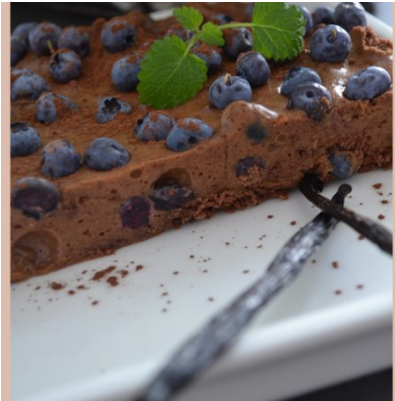


czekoladowe ciasto z borówką i wanilią



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	150 gr
czekolada mleczna	150 gr
masło	200 gr
cukier	
borówki	1 szklanka
laska wanilii	1 szt
herbatniki	czekoladowe
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
śmietana 30%	1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żelatynę namocz w wodzie(1/4 szklanki)

do rondelka dodaj masło oraz czekolady i rozpuść (można w kąpielu wodnej lub na bardzo małym gazie) laskę wanilii przetnij i zeskrób wanilię dodaj do czekolady , w międzyczasie dodaj żelatynę ,zdejmij z ognia i wystudź.

śmietanę ubij z z 1/2 szklanki cukru,

do masy czekoladowej -zimnej dodawaj małymi porcjami śmietanę,delikatnie mieszaj ,dodaj borówki,(kilka zostaw)oraz kilka pokruszonych herbatników ,masę przelej do formy , posyp resztą borówek ,wsadź do lodówki na co najmniej 2-3 godz.

SMACZNEGO !!!!!!!!!!!