Kakaowe batoniki

JOZEFINACH

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	115 g
cukier	50 g
kakao	30 g
cukier waniliowy	1 łyżeczka
herbatniki	200 g
wiórki kokosowe	65 g
masło temp pok	55 g
mleko	2-3 łyżki
budyń waniliowy	20 g
cukier waniliowy	1/2 łyżeczki
cukier puder	230 g
czekolada mleczna	120 g
masło	15 g
jajko	1 z naturalnego chowu
orzechy arachidowe	60 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki typu be-be pokruszyć bardzo drobno w robocie kuchennym. Orzechy ziemne pokroić na dość grube kawałki. Jajko roztrzepać. W rondelku na małym ogniu roztopić masło. Rondelek zdjąć z ognia i wymieszać z cukrem, kakao. Kiedy wszystkie składniki się połączą można dodać roztrzepane jajko i wymieszać. Następnie rondelek stawiamy na małym ogniu mieszając na około 1-2 min., aż masa zgęstnieje. Rondelek zdjąć z ognia i wymieszać z cukrem waniliowym, herbatnikami, wiórkami i orzechami, aż wszystkie składniki się połączą. Masę z rondelka wyłożyć do formy 23cm na 23 cm i całość równomiernie przycisnąć. Formę przykryć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 1 godz.
Masło o temp. pokojowej miksować na gładką masę. Do masła dodać mleko 3,2 %, budyń, cukier waniliowy, cukier puder i miksować, aż składniki się połączą. Gdyby masa była zbyt ciężka do rozprowadzenia dodać łyżkę mleka. Drugą warstwę rozsmarować równomiernie na pierwszej warstwie i włożyć do lodówki na około 30-60 min.
Pokroić czekoladę na drobne kawałki. Czekoladę i masło włożyć do miski żaroodpornej i roztopić na garnku z gotującą wodą. Roztopioną czekoladę rozsmarować równomiernie na drugiej warstwie i włożyć do lodówki przykryte naczynie na 10-20 min.