Czeko - toffi ciastka

ELI82

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spód: masło zimne pokrojone w kostkę	125 g
masa: masło	55 g
masa: mleko w puszce słodzone skondensowane	1 puszka
Polewa:	200 g
czekolada deserowa	200 g
masa	4 łyżki
brązowy cukier	4 łyżki
Polewa:	1/4 szkl.
śmietana kremówka	1/4 szkl.
mąka krupczatka	175 g
cukier brązowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połączyć wszystkie składniki na kruchy spód i zagnieść miękkie, elastyczne ciasto.
Wyłożyć ciastem dno formy; ponakłuwać widelcem.
Piec w piekarniku przez ok. 20 min., aż ciasto będzie złociste.
Pozostawić w formie do ostygnięcia.

Przygotować masę: w rondelku umieścić masło, cukier brązowy i mleko skondensowane. Gotować na małym ogniu, mieszając, aż masa zacznie wrzeć. Zmniejszyć ogień i gotować przez 4-5 min., aż masa toffi zgęstnieje, stanie się jasnożółta i zacznie odchodzić od ścianek naczynia.
(Lub ułatwić sobie pracę (tak jak ja ;-)) i użyć kupionego kajmaku; podgrzać go na ogniu, aż uzyska lekko płynną konsystencję.)
Wylać masę na kruchy spód i pozostawić do ostygnięcia.

Kiedy toffi stężeje, do rondelka wlać ¼ szkl. śmietanki, wraz z pokruszoną czekoladą. Postawić na małym ogniu i cały czas mieszając – roztopić czekoladę.
Wylać czekoladę na masę toffi; rozprowadzić starannie. Postawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia.
Przed podaniem kroić ciasto na niewielkie kwadraty.
Przechowywać w lodówce.