
Placek z kremem czekoladowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3001 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

sol.

Krem:

100 g tartej czekolady,

300 ml mleka,

2 żółtka,

2 łyżki cukru pudru,

200 ml smietanki 30%,

20 g żelatyny.

1. Masło posiekac z maki, dodac cukier, żółtko i szczypte soli. Zagniesc ciasto i owiniete w folie wlozyc na 30 min do lodowki.
2. Ochlodzone ciasto rozwalkowac na grubosc 5-6 mm, wylozyc nim forme na tarte lub tortownice. Piec ok. 15 min w temp. 200°C. Ostudzic, nie wyjmujac z formy.
3. Żółtka utrzec z cukrem pudrem. Mleko zagotowac, wymieszac z czekolada, wlac do żółtek. Ubijac na parze, az zgestnieje. Zdjac z ognia, ubijac dalej, az ostygnie.
4. Żelatyne rozpuszcic w 2 łyżkach wody. Zagotowac, wlac do masy czekoladowej, wymieszac.
5. Ubic na pianie 200 ml smietanki. Polowe dodac do masy. Wylac mase na spod i wlozyc do lodowki na 4 godz.
6. Pozostala bita smietanka przybrac ochlodzony placek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)