

detkityumen.ru

Пирожное Сладкая колбаска



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

печенье песочное - 300-400 г,
сливочное масло - 200 г,
сахар - 1 стакан,
какао - 3 столовых ложки с горкой (~40 г),
молоко или сливки (10%) - 5 столовых ложек,
грецкие орехи - 1 стакан (~100 г)

Приготовление:

Половину или третью часть печенья измельчить при помощи блендера (в порошок) и пересыпать в миску. Остальное печенье поломать на небольшие кусочки.

Грецкие орехи крупно порубить. Соединить печенье с орехами.

Какао соединить с сахаром и перемешать. К какао добавить молоко или сливки и хорошо перемешать. Поставить какао с молоком на слабый огонь и довести до кипения, помешивая.

Снять кастрюлю с огня и немного остудить. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Хорошо размешать шоколадную массу. В миску с шоколадной массой добавить печенье с рублеными орехами (добавлять не все печенье сразу, а частями, чтобы масса не оказалась слишком густой). Все перемешать и добавлять печенье до тех пор, пока не получится густая, вязкая шоколадная смесь. * По-желанию, в шоколадную смесь можно дополнительно добавить растопленный на водяной бане шоколад (~50 г): шоколад наломать кусочками и растопить на водяной бане, добавить 2-4 столовых ложки сливок или молока и хорошо размешать до однородности. Также, можно добавить несколько ложек сгущенного молока. Соответственно, нужно немного увеличить количество печенья, если требуется, чтобы получилась густая, вязкая масса (не сухая, но и не жидкая!).

На столе расстелить пищевую пленку или смазанную сливочным маслом фольгу, или лист пергамент, выложить

на него часть шоколадной массы с печеньем и разровнять

14.12.2015

[tanuchka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/329/