

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 дополнитель но 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 пергамента, выложить

на него часть шоколадной массы с печеньем и разровнять

14.12.2015

tanuchka

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/329/](http://detkityumen.ru/recipe/329/)