

Ciasto kawowe bez pieczenia



Autor: **Murena**
Przepisów: **168** Ocena: **2529**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kg mielonego sera (najlepsze te z wiaderka)
- 300 ml śmietanki 30 %
- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 6 łyżek cukru
- 1/2 szklanki mleka
- 4 łyżki żelatyny
- 4 kostki gorzkiej czekolady
- herbatniki ja użyłam kakaowych ok.12 szt.
- na wierzch ciasta: ok.5 herbatników i 2 kostki gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Na dno formy wyłożyć herbatniki. Do miski przełożyć 6 łyżek sera, kawę rozpuszczalną, cukier i zmiksować aby kawa się dobrze rozpuściła. Następnie dodajemy resztę sera i miksować do połączenia się wszystkich składników. Do mleka wsypujemy żelatynę i czekamy aż żelatyna ładnie napęcznieje, stawiamy na ogniu i podgrzewamy aż się rozpuści - nie gotujemy. Studzimy. Śmietankę ubijamy i dodajemy do masy serowej, mieszamy, wystudzoną żelatynę wlewamy do naszej masy cały czas miksując, dodajemy także startą czekoladę i mieszamy wszystko. Tak wymieszaną masę serową przekładamy do formy wyłożonej herbatnikami wyrównujemy i wierzch posypujemy pokruszonymi herbatnikami i startą gorzką czekoladą.



Twoje notatki do przepisu: