

Polský kakaový blok

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- voda 1 sklenice
- cukr vanilkový 2 ks
- cukr pískový 1 sklenice
- kakao 2 lžička
- máslo 1 ks
- mléko sušené 0.5 balení
- rozinky 100 g
- oříšky lískové 100 g
- Albertky bez náplně 1 ks
- oplatky dortové 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Polsko

Počet porcí: 16

Postup:

Vodu převaříme a lehce schladíme. Vodu, vanilkové cukry, cukr, kakao a máslo dáme do kastrůlku a na plotně pomalu ohříváme, až se máslo rozpustí a vše se spojí. Odstavíme a necháme 5 minut stát. Pak vsypeme sušené mléko a pořádně je rozmícháme, aby nevznikly hrudky. Sypeme tak dlouho, dokud není hmota polotuhá.

Pak přidáme rozinky (namočila jsem si je předtím asi na 10 minut do vroucí vody), oříšky a nalámeme sušenky (celé balení) a také dortové suché oplatky. Pořádně vše smícháme dohromady. Připravenou hmotu dáme do srnčího hřbetu vyloženého pečicím papírem, alobalem nebo

mikrotenovou fólií a pořádně ji vtlačíme dovnitř, aby nám nevznikly uvnitř bubliny. V lednici necháme ztuhnout.

Poznámka:

Použít můžeš i jinou formu, ale nezapomeň ji vyložit, aby se blok dal dobře vyndat.