

Čokoládová pochoutka bez pečení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kakao 100 g
- Mléko 0.25 l
- Máslo 250 g
- Cukr moučka 150 g
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Piškoty 480 g
- Vaječný likér 2 lžíce
- Ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Ve 1/4 litru mléka rozpustíme na plotně celý balíček obyčejného kakaa a necháme mírně vychladnout. Do mísy si dáme moučkový cukr, změkklé celé máslo, žloutek a vanilkový cukr. Přidáme mírně vychladnuté kakao v mléce a šlehačem vyšleháme v krém. Přidáme ořechy. Do druhé vyšší a větší mísy vysypeme 2 balíčky piškotů a pocákáme rumem nebo vaječným koňakem. Poté do piškotů vylijeme krém a dobře vše promícháme. Směs pak navrstvíme buďto do dortové formy nebo do nějaké mísy, já dávám do nerez rozšířené mísy, aby po vyklopení to mělo pěkný a zajímavý tvar. Necháme odležet cca 1/2 dne, nejlépe je ale přes noc, druhý den vyklopíme a zdobíme dle fantazie.