

Čokoládová bomba bez pečení

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: mmb

Suroviny

•1 kakao (sáček 100 g) •0,25 litru mléka •1 celé máslo (stačí levnější a může být i jakákoliv kostka tuku na pečení) •15 dkg moučkového cukru •1 žloutek •1 vanilkový cukr •2 velké balíčky piškotů (to jsou ty větší piškoty á 240 g) •rum nebo vaječný koňak
dle chuti

Postup

Ve 0,25 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 0,5 dne, nejlépe je ale přes noc, druhý den vyklopíme a zdobíme dle fantazie.