

Dortik a la bebe

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 a 0,5 kostky másla
1 vanilkový cukr
0,5 krabičky Nestle (prášek na výrobu kakaa)
1 sklenice studené vody
0,5 šálku krystalového cukru
450 g Bebe sušenky (vanilkové)
4 vejce
srnčí forma
alobal

Postup

Do kastrolu dáme máslo, vanilkový cukr, kakao, krystalový cukr a mírně vaříme, často mícháme, aby se máslo nepřipálilo. Když je hmota rozpuštěná, tak přidáme vodu, zamícháme a odstavíme.

Celá vejce dáme do mixéru a umícháme, přidáme čokoládovou hmotu a opět promixujeme.

Do velké mísy nalámeme Bebe sušenky, na ně nalijeme vejco-čokoládovou hmotu a mícháme tak dlouho, až jsou sušenky namočené.

Srnčí formu případně jinou vyložíme alobalem a do ni vložíme hmotu.

Necháme ji dvě hodiny uležet a pak ji dáme do ledničky přes noc ztuhnout.

Krajíme na kostky.