

Bakaliowe batoniki

data aktualizacji: 2020.07.23 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 400 ml kremówki, 250 g mascarpone, 250 g herbatników, 2 czekolady białe czekolady, 4 szklanki płatków Nestle.

Przygotowanie: Białe czekolady roztopić w kąpieli wodnej. Przystudzić. 200 ml kremówki ubić na sztywno, stopniowo dodawać mascarpone, zmiksować i powoli wlewać ostudzoną białą czekoladę. Wsypać 3 szklanki płatków i wymieszać łyżką. Kwadratową tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia i herbatnikami. Białą masę przełożyć na herbatniki, wyrównać i ułożyć kolejną warstwę herbatników. Wstawić do lodówki. Mleczne czekolady roztopić w kąpieli wodnej, ostudzić. Pozostałe 200 ml kremówki ubić i dodać do ostudzonej czekolady, wymieszać, aż składniki się połączą. Masę przełożyć na drugą warstwę herbatników, posypać pozostałymi płatkami. Schłodzić w lodówce.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/36239-bakaliowe-batoniki>