Kakaowy blok z butelki

czas przygotowania: **20 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- masło lub margaryna - 250 g
- cukier - 200 g
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 80 g
- mleko - 400 ml
- Żelatyna Gellwe - 30 g
- suszona żurawina - 200 g
- herbatniki - 200 g

Sposób przygotowania

1. Żelatynę zalej 50 ml zimnego mleka i odstaw by napęczniała. Do rondelka wlej mleko, dodaj cukier, masło i kakao, zagotuj. Zdejmij z ognia, dodaj żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści. Wystudź.
2. Do otrzymanej masy włóż połamane na kawałki herbatniki i żurawinę.
3. Z butelki po wodzie mineralnej (1,5 l) odetnij wąską szyjkę i przełóż do niej przygotowaną masę. Butelkę z zawartością wstaw na noc do lodówki.
4. Następnego dnia butelkę delikatnie rozetnij i wyjmij z niej kakaowy blok. Przed podaniem pokrój na centymetrowe plastry.
5. Przechowuj w lodówce.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kakaowy blok z butelki

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g