

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