Świąteczny Blok Czekoladowy!



Składniki:
- 1 kostka "Kasi"
- 0,5 szklanki wody,
- 0,5 szklanki cukru,
- 2-3 łyżki kakao,
- 1 cukier waniliowy lub aromat waniliowy (kilka kropel)
- 2 paczki herbatników (Pettit Beurre),
- 3 szklanki mleka w proszku (nie może być granulowane!),
- bakalie wg uznania. (najlepiej wymoczone rodzynki)

Jak przyrządzić?
Tłuszcz, wodę, cukier, cukier waniliowy i kakao wkładamy do garnka lub miski o pojemności ok. 2-2,5 l.

Stawiamy to na małym ogniu i cały czas mieszamy aż tłuszcz się rozpuści. Gotujemy jeszcze przez 3 minuty (mieszając bo kakao łatwo się przypala) i odstawiamy do ostygnięcia.

W tym czasie odmierzamy sobie mleko w proszku i kruszymy herbatniki.

Do lekko przestudzonej masy wsypujemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy tak, aby powstała piękna gęsta gładka masa. Teraz wsypujemy pokruszone herbatniki i bakalie i mieszamy.
Tak przygotowaną masę wykładamy do wyłożonej natłuszczonym pergaminem lub folią aluminiową podłużnej formy (korytka) i wstawiamy na kilka godzin do lodówki (co najmniej 6).
(można również pazłotko wyłożyc herbatnikami)

Jak podawać?

Blok podajemy pokrojony w plastry grubości 0,5 cm.

Czas przygotowania:
+ czas chłodzenia (6 h)

Uwagi: Często nie doczekuje do 6 h!