

Bomba czekoladowa

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

1 porcja zawiera: 4 g białka, 16 g tłuszczu, 1,2 g błonnika, 66 mg cholesterolu.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- śmietanki kremówki - 40 dag
- drobno pokrojonej gorzkiej - 20 dag
- cukru i posiekanych orzechów laskowych - 10 dag
- Jasny biszkopt - 1 szt.
- rumu - 5 łyżka(i)
- cukier puder i kakao do posypania - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Biszkopt przekrajamy wzdłuż na dwie połowy. Za pomocą okrągłej formy wycinamy z jednej części biszkoptu koło, a drugą kroimy na paski szerokości 1 cm. Okrągłą formę lub miskę pojemności 1,5 litra wykładamy przezroczystą folią. Układamy w niej ciasno paski ciasta jasną stroną do góry, nasączamy 3 łyżkami rumu i odstawiamy w chłodne miejsce.
30 dag śmietanki podgrzewamy i rozpuszczamy w niej 15 dag czekolady. Zostawiamy na 20 min w chłodnym miejscu, a następnie lekko ubijamy. smarujemy równomiernie paski ciasta i odstawiamy w chłodne miejsce. Resztę śmietanki ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy orzechy i resztę czekolady. Mieszmamy krem z resztą rumu i napełniamy formę. Wyrównujemy powierzchnię i obcinamy wystające ponad krem części biszkoptu. Przykrywamy przygotowanym kołem ciasta, owijamy folią i zamrażamy ok. 4-5 godzin. Wykładamy na talerz, usuwamy folię i posypujemy najpierw cukrem pudrem, a potem kakao. Kroimy na kawałki i podajemy.

Smacznego!