



Thermomix® TM5, TM31

CHATKA WIELKANOCNA



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 min



CZAS CAŁKOWITY
12 godz. 40 min



STOPIEŃ TRUDNOŚCI
trudny



ILOŚĆ PORCJI
12 porcji



POZIOM CENOWY
średni

SKŁADNIKI

Ciasto

- 120 g cukru
- 1 laska wanilii, tylko nasiona
- 600 g twarogu, tłustego, pokrojonego na kawałki
- 140 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
- 40 g kwaśnej śmietany, 18% tłuszczu
- 10 g kakao naturalnego, niesłodzonego
- 36 sztuk herbatników maślanych
- 2 - 3 łyżki dżemu z czarnej porzeczki, lub innego owocowego, gęstego (ok. 60-70 g)

Polewa

- 100 g czekolady mlecznej, pokrojonej na kawałki
- 60 g śmietany, min. 30% tłuszczu
- 40 g gorzkiej czekolady (o zawartości min. 70% kakao), pokrojonej na kawałki
- ½ łyżki oleju
- migdały, w płatkach, do dekoracji
- kandyzowana skórka pomarańczowa, do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto

- 1 Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, dodać nasiona wanilii, zmielić **15 s/obr. 10**.
- 2 Dodać twaróg, masło i śmietanę, zmiksować przy pomocy kopystki **45 s/obr. 7**. Przemieszać dokładnie kopystką, ponownie zmiksować przy pomocy kopystki **45 s/obr. 7**. ½ powstałej masy serowej przełożyć do innego naczynia, odstawić.
- 3 Dodać kakao, wymieszać **10 s/obr. 5**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, wymieszać ponownie **10 s/obr. 5**. Ciemną masę serową przełożyć do innego naczynia, odstawić.
- 4 Na blacie ułożyć poziomo arkusz folii aluminiowej (ok. 52 x 28 cm). Ułożyć na nim, ściśle 3 rzędy po 6 herbatników. W każdym rzędzie ciastka powinny stykać się krótszymi bokami. Odłożyć ok. 3 łyżki ciemnej masy serowej, pozostałą częścią posmarować rozłożone herbatniki. Ułożyć kolejną warstwę herbatników i posmarować ją jasną masą serową.
- 5 Następnie wyłożyć wzdłuż środkowego rzędu herbatników cienki pasek odłożonej ciemnej masy serowej. Obok niej, po obu stronach rozłożyć łyżeczką dżem. Pomagając sobie folią podnieść boczne rzędy herbatników do góry, aby złożyły się nad środkowym rzędem herbatników, tworząc domek. Docisnąć, owinąć folią, odstawić do lodówki na 12 godz. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.

Polewa

- 6 Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć mleczną czekoladę, rozdrobnić **10 s/obr. 8**. Czekoladę zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
- 7 Dodać śmietanę, podgrzewać **3 min/70°C/obr. 2**. Powstałą polewę przełożyć do innego naczynia, następnie równomiernie posmarować ciasto z każdej strony. Umyć i osuszyć naczynie miksujące.
- 8 Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć gorzką czekoladę, rozdrobnić **4 s/obr. 8**. Czekoladę zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
- 9 Dodać olej, podgrzewać **1 min/70°C/obr. 2**. Roztopioną czekoladę zgarnąć kopystką ze ścianek i noży na dno naczynia miksującego, podgrzewać ponownie **1 min/70°C/obr. 1**. Przełożyć do innego naczynia. W roztopionej czekoladzie zanurzać wykałaczkę lub patyczek do szaszłyków, następnie malować w odstępach na schłodzonym cieście linie tworzące wzór gałązek.

Wzdłuż nich układać płatki migdałów tak, aby utworzyć dekoracyjne baze. Krawędzie na łączeniu herbatników udekorować skórką pomarańczową.

PRZYDATNE PRZYBORY

- folia aluminiowa
- wykalaczki

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA SZTUKĘ



Wartość energetyczna	1558 kJ / 372 kcal
Białko	12 g
Węglowodany	34 g
Tłuszcze	21 g
Cholesterol	53 mg
Wartość energetyczna	<1 g

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

kopystka, miarka

WSKAZÓWKA

- Z podanego przepisu można przygotować również dwie mniejsze chatki (układając 3 rzędy po 3 herbatniki), co ułatwi przechowywanie ciasta w lodówce.

