

Chatka Puchatka

data aktualizacji: 2020.03.25 autor: Redakcja



Składniki:

- 36 sztuk herbatników typu Petitki

masa serowa:

- 600 gramów zmielonego twarogu tłustego lub półtłustego (odradzam niskotłuszczowe serki z wiaderka)
- 125 gramów miękkiego masła
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1,5 łyżki ciemnego kakao
- polewa czekoladowa
- 1 galaretka czerwona + 350 ml wrzątku

Kroki wykonania:

Zaczynamy od rozpuszczenia galaretki we wrzątku (400 ml), przelewamy ją do płaskiego, optymalnie prostokątnego naczynia, odstawiamy do zastygnięcia.

Ser ucieramy z miękkim masłem, dodajemy cukry, wszystko dokładnie ucieramy do uzyskania gładkiej masy. Od całości masy serowej odejmujemy 1/3.

Do mniejszej części dodajemy kakao, mieszamy dokładnie.

Na blacie rozkładamy spory płat folii aluminiowej, układamy herbatniki w następujący sposób: musi być po 6 herbatników w 3 rzędach. Powierzchnię herbatników smarujemy równomiernie masą kakaową. Przykrywamy ją pozostałymi ciastkami, powielając układ ciastek ze spodu.

Na środkowej części ciastek wykładamy cienką warstwę masy białej. Z zastygniętej galaretki wycinamy paseczek. Na serze układamy galaretkę. Na galaretkę wykładamy resztę masy serowej. Pomagając sobie folią zewnętrzne ciasta "zamykamy" powoli i delikatnie, tworząc kształt chatki.

Ciasto zawijamy ściśle z folię i wkładamy na parę godzin do lodówki, najlepiej na całą noc.

Następnie folię odwijamy delikatnie, przygotowujemy polewę czekoladową i polewamy nią ciasto, wstawiamy do lodówki do zastygnięcia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35060-chatka-puchatka>