



Stracciatelové kostky s vanilkou

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu korpusu sušenky pomocí válečku rozdrtíme a vložíme do misky. Přidáme kakao a máslo a vypracujeme drobenkové těsto. Těsto nanese rovnoměrně na dno plechu vyloženého papírem na pečení a přitiskneme.
- 2 Na přípravu náplně nastroháme nahrubo čokoládu. V míse smícháme jogurt s cukrem a pastou. Želatinu v kastrůlku přelijeme vodou a necháme nabobtnat. Poté ji ohřejeme (nevaříme), aby se zcela rozpustila. Přidáme do ní 4 PL jogurtové náplně a důkladně zamícháme. Ihned nalijeme do zbylé náplně a zamícháme. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku vmícháme do jogurtové náplně a přimícháme čokoládu. Náplň rovnoměrně nanese na korpus a uhladíme.
- 3 Povrch ozdobíme malinami a mátou a uložíme do chladničky ztuhnout.

Přísady:

Na kropus:

200 g máslové sušenky
15 g Černé kakao Dr. Oetker
120 g máslo rozpuštěné

Na náplň:

100 g čokoláda hořká
1 kg jogurt bílý plnotučný řecký (pokojové teploty)
200 g moučkový cukr
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
2 balíčky Želatina na ztužení krémů Dr. Oetker
100 ml voda studená
500 ml smetana ke šlehání 33% (vychlazená)

Na ozdobení:

100 g maliny čerstvé
2 ks máta čerstvá (větvičky)

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm) s vyšším okrajem
elektrický ruční šlehač

