

Čokoládový dezert pokušení

Ingredience:

250 g čokolády na vaření
125 g másla na kostičky
2 kelímky šlehačky
200 g čajových sušenek
200 ml rumu nebo griotky

Popis postupu:

Formu na biskupský chlebíček vyložte fólií na potraviny. Čokoládu roztavte v misce postavené nad hrnec s mírně vroucí vodou, přidejte máslo a promíchejte. Odstavte a nechte trochu vychladnout. Dvě třetiny šlehačky vyšlehejte dotuha a postupně zatřete k čokoládě. Několik sušenek namočte v alkoholu, položte na dno formy a přelijte čokoládou. Takto postupujte dál; poslední vrstvu by měli tvořit sušenky. Ty namáčejte postupně - jinak by se příliš nasákly a zbytečně by se vám drobily. Formu přetáhněte alobalem, zatižte a nechte aspoň 4 hodiny ale klidně i přes noc v chladu - nemrazit.