

# Ciasto Kinder Country

## Składniki na masę białą:

330 ml śmietany kremówki 30%

500 g serka mascarpone

3 białej czekolady (po 100g)

150 g ziaren pszenicy ekspandowanej w miodzie (Miami miodziaki, Nestle Kangus lub inne)



## Składniki na masę ciemną:

330 ml śmietany kremówki 30%

3 czekolady mleczne (po 100g)

Mała miseczka ziaren pszenicy ekspandowanej do posypania

## Dodatkowo:

42 szt. herbatników maślanych (około 1,5 paczki po 250g)

## Wykonanie:

Trzy białe czekolady roztopiamy w kąpielii wodnej, aż uzyskamy jednolitą masę. Zostawiamy do ostudzenia. Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, następnie dodajemy serek mascarpone, cały czas miksując. Gdy czekolada nam przestygnie (musi być letnia. Jeżeli za bardzo przestygnie ciężko będzie połączyć z naszą masą), powoli dodajemy do masy miksując na wolnych obrotach. Gdy składniki się połączą dodajemy ziarna pszenicy i wszystko mieszamy łyżką. Na spód blaszki o wymiarach 24x38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia, wykładamy herbatniki maślane. Na nie wylewamy przygotowaną wcześniej masę z białych czekolad. Masę rozprowadzamy po całej powierzchni. Na masę nakładamy herbatniki i na razie odkładamy blaszkę na chwilę do lodówki. Teraz w kąpielii wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną i zostawimy do ostygnięcia. W międzyczasie ubijamy śmietanę kremówkę. Po ubiciu śmietany dodajemy ostudzoną czekoladę mleczną i wszystko dobrze mieszamy mikserem. Wyciągamy blaszkę z lodówki i wykładamy ciemną masę na herbatniki. Wszystko wyrównujemy, a wierzch posypujemy ziarnami pszenicy. Ciasto wkładamy na kilka godzin do lodówki, aż masa stężeje.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>