Blok czekoladowy

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

- mleko w proszku lub napój kokosowy w proszku - 250 g
- cukier MASCOBADO lub cukier kokosowy - 1/2 szklanka
- kakao - 2 łyżka
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- olej kokosowy - 125 g
- woda - 1/2 szklanka
- pistacje - 100 g
- suszona żurawina - 2 garść
- suszona śliwka - 4 szt.
- mielona wanilia - 1 łyżeczka
- listki mięty - trochę

Dodatkowe info:

Najlepiej kroić na drugi dzień po przyrządzeniu, wtedy kroi się ładnie. Ja ukroiłam wcześniej i nie jest tak ładnie ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Małą keksówkę wyłóż papierem do pieczenia lub użyj formy silikonowej, wtedy blok będzie idealny. Do garnka wlej wodę, dodaj kakao, olej kokosowy, cukier kokosowy lub mascobado oraz osiem kostek gorzkiej czekolady - zagotuj na średnim ogniu mieszając składniki. Odstaw do wystygnięcia. Posiekaj pistacje, żurawinę i śliwki. Do przestudzonej mieszanki dodaj mleko w proszku (nie może być to mleko granulowane tylko proszek) i szybko mieszaj. Następnie dodaj do masy orzechy i suszone owoce. Wymieszaj. Przełóż do formy. Wierzch wyrównaj szpatułką lekko zwilżoną olejem. Włóż do lodówki na kilka godzin. Z reszty czekolady i łyżki oleju kokosowego zrób polewę czekoladową rozpuszczając składniki w kąpieli wodnej. Przestudź i oblej wyjęty z lodówki blok czekoladowy. Wierzch udekoruj posiekanymi pistacjami, płatkami róży oraz listkami mięty.