

Rocky road batony czekoladowe (orzech laskowy, pianki, kruche ciasto)

Ingrédients

- 200g czekolady
- 100g pasty z orzechów laskowych (lub pasty z migdałów, pekanów, pistacji, lub masła orzechowego...)
- 125g prażonych orzechów laskowych (lub innych suszonych owoców)
- 65g mini pianek
- 75g suchych ciastek (petit beurre, sablés des Flandres, digestive biscuits...)

Préparation

1. Typowy północnoamerykański przepis na dziś, Rocky Road lub „skalista droga”.
2. Jest to mieszanka czekolady, suszonych owoców, pianki, ciastek... Właściwie możesz włożyć do rodka, co tylko chcesz!
3. Nazwa przypomina kamienistą drogę w odniesieniu do wyglądu batonika czekoladowego, który będzie miał wypukłości z ciastkami, suszonymi owocami itp.
4. Jest to popularny przepis z oceanem, gdzie znajdziemy brownie lub ciasteczka rocky road, a nawet jego wersję w lodach.
5. Nic prostszego do zrobienia i dostosowania do własnych upodobań, ten przepis dobrze się przechowuje przez kilka tygodni w lodówce w hermetycznym pojemniku. Składniki: Użyj pasty z orzechów laskowych i orzechów laskowych. Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całym stronie (bez afiliacji).
6. Użyj czekolady Caraïbes z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym stronie (z afiliacji).
7. Sprząt: Kwadratowa ramka 20cm Czas przygotowania: 15 minut + krystalizacja Na ramkę boku 20 cm: Składniki: czekolady pasty z orzechów laskowych (lub pasty z migdałów, pekanów, pistacji, lub masła orzechowego...) prażonych orzechów laskowych (lub innych suszonych owoców) mini pianek suchych ciastek (petit beurre, sablés des Flandres, digestive biscuits...) Przepis: Delikatnie rozpuść czekoladę, nie przekraczaj 35-40°C.
8. Dodaj pastę z orzechów laskowych, a następnie orzechy laskowe, mini pianki i ciastka pokruszone na małą kawę.
9. Wlej do ramki ustawionej na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, następnie włóż do lodówki do czasu krystalizacji.
10. Następnie wyjmij z formy, pokrój na kwadraty i delektuj się!