



Ciasto Bounty bez pieczenia

Przepis na: formę 20 cm x 26 cm

SKŁADANIKI

2 opakowania herbatników/krakersów

400 g mlecznej czekolady (deserowej)

250 g mascarpone

1350 ml śmietanki 30%

3 batoniki Bounty

1 wafelek Princessa kokosowa

3-4 łyżki cukru pudru (wg. uznania)

3-4 fixy do śmietany

4 łyżki wiórków kokosowych

3 łyżki mleka

likier kokosowy (dodatkowo)

1. W 100 ml śmietanki rozpuść 250 g czekolady - wystudź.
2. Na blaszkę wyłóż pierwszą warstwę herbatników. Wylej ganache i przykryj drugą warstwą herbatników (jeśli lubisz ciasta alkoholem to możesz nasączyć herbatniki likierem kokosowym).
3. Wafelek i batoniki drobno pokrój, 50 g czekolady zetrzyj na tarce.
4. Ubij 125 g mascarpone z 750 ml śmietanki i 2 łyżkami cukru pudru. Pod koniec ubijania wsyp 2 fixy i ubij na sztywno. Do kremu dodaj wafelek, batoniki, 2 łyżki wiórków kokosowych i startą czekoladę - wymieszaj i wyłóż na herbatniki, przykryj 3 warstwą herbatników.
5. Ubij 125 g mascarpone z 500 ml śmietanki, 1-2 łyżkami cukru pudru. Pod koniec ubijania wsyp 1-2 fixy do śmietany i ubij do uzyskania sztywnej konsystencji. Dodaj 2 łyżki wiórków kokosowych - wymieszaj. Krem wyłóż na ostatnią warstwę herbatników. Ciasto włóż do lodówki.
6. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Dodaj mleko i wymieszaj energicznie różgą kuchenną, udekoruj wierzch ciasta. Zamiast polewy możesz ciasto po prostu posypać wiórkami czekoladowymi lub oprószyć kakao.