



Lista zakupów

- 1 opakowanie ciastek owsianych TAGO
- 2 opakowania Maltballs TAGO
- 50 g masła roztopionego
- 4 żółtka
- 500 ml mleka
- 200 g czekolady gorzkiej
- 100g cukru
- garść orzechów prażonych
- 200g cukru
- 60g masła
- 80g śmietanki 30%
- 50 ml wody
- 500 ml śmietanki 50%
- wanilia
- świeże truskawki

Ciasto Maltballs Tago

- Przygotowanie ciasta rozpoczniemy od karmelu. Do garnka na gazie wlej około 50 ml wody. Następnie dodaj 200 gram cukru. Delikatnie wymieszaj składniki. Tylko na tym etapie możesz zamieszać. Cukier zostaw na gazie, aż do momentu, aż kolor zmieni się na bursztynowy. Następnie dodaj 60g masła pokrojonego w kostkę (temperatura pokojowa) i dokładnie wymieszaj. Po połączeniu się składników dodaj śmietanę oraz sól. Dokładnie wymieszaj, aż do połączenia składników. Karmel odstaw do ostygnięcia.
- Do misy blendera włóż pokruszone ciastka owsiane. Dokładnie zblenduj na sytki proszek. Następnie dodaj rozpuszczone masło i wymieszaj, aż do połączenia składników.
- Na spód tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia przełóż masę ciasteczkową. Dokładnie rozprowadź po spodzie. Odstaw do schłodzenia na 15 minut.
- W międzyczasie przygotowujemy masę czekoladową. Do garnka dodajemy po kolei: mleko, pozostały cukier oraz żółtka. Włącz gaz po garnkiem i przy użyciu różgi cały czas mieszaj. Do ciepłych połączonych składników dodaj czekoladę. Następnie cały czas mieszaj różgą masę, aż do momentu, kiedy stanie się gęsta. Gotową masę odstaw do wystudzenia.
- Do tortownicy ze spodem ciasteczkowym przelej schłodzoną masę. Następnie spód wyłóż folią spożywczą i odstaw do lodówki do całkowitego zastygnięcia.
- Schłodzone ciasto wyjmij z lodówki, następnie na wierzch ułóż pokrojone w połówki truskawki. Gotową bitą śmietanę z wanilią wyłóż na truskawki. Nożem wyrównaj powierzchnię. Włóż ciasto do lodówki.
- Na rozgrzanej patelni ja używam Polskiej marki Valdinox upraż orzechy laskowe. Następnie usuń z nich skórkę i posiekaj za pomocą noża lub blendera.
- Na wierzch ciasta rozsyp prażone orzechy laskowe, następnie ułóż kulki Maltballs od Tago. Całość obficie polej słonym karmelem.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Owsiane z
sezamem



Maltballs