

Пастички с шоколад и ром

Рецепта от блог Тортичка

15 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

Блат:

- 6 бр. яйца
- 200 г захар
- 1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
- 200 г пшенично брашно
- 100 г краве масло (разтопено)
- 0,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
- 2 с.л. какао премиум Dr.Oetker

Крем:

- 1 пак. Премиум Пудинг с белгийски шоколад Dr.Oetker
- 400 мл прясно мляко
- 8 с.л. захар
- 1 пак. желатин Dr.Oetker
- 1 ампула есенция ром Dr.Oetker
- 200 мл сладкарска сметана

Украса:

- 150 г крокант
- 1 пак. глазура шоколад Dr.Oetker
- 1 с.л. ром
- 1 пак. захарни перли Dr.Oetker
- 1 пак. захарни конфети Dr.Oetker
- 1 пак. захарни звезди Dr. Oetker

1 Блат:

Разбиват се яйцата със захарта и ванилената захар, докато увеличат многократно обема си.



Директно при тях се пресява брашното с бакпулвера и какаото и се разбърква добре, за да се смесят. Накрая се добавя стопеното, но хладно масло и отново се разбърква. Сместа се изсипва в постлана с хартия за печене правоъгълна тава с размери 32 x 40 см. Пече се в загрята на 180 градуса фурна около 8-10 мин. Охлажда се добре.



2 Крем:

Пудингът с млякото и половината от захарта се приготвя според указанията на опаковката.



Добавя се есенцията ром, покрива се с прозрачно фолио и се охлажда, но не напълно – трябва да е леко топъл. Желатинът се накисва със студена вода и се оставя да набъбне, след това се разтапя на водна баня. Сметаната се разбива на сняг с останалата захар. Пудингът се смесва добре със сметаната и разтопения желатин.

- 3** Във формички за мъфини, покрити с прозрачно фолио, на дъното се поставят изрязани кръгчета от блата. Сипва се от крема и отгоре се поставят отново кръгчета от блата с диаметър, колкото е отворът на формичките. Приберете ги в хладилник за 6-7 часа.



- 4** След това извадете пастичките от формите, махнете прозрачното фолио и налепете стените с крокан. Отгоре полейте по 1-2 супени лъжици от шоколадовата глазура, приготвена по указанията, но с 1 с.л. вода и 1 с.л. ром.

**5 Украса:**

Украсете със захарни декорации.



- 6** За още идеи може да посетите [блог Тортичка](#)