



Штангли со чоколадо и карамел

Штангли со чоколадо и карамел (или Бисквити за милионери) се богати коцки од бисквит со путер, слоеви карамел и топено чоколадо. Не се едноставни за подготовка, но вреди да се потрудите!



Состојки:

За Бисквитот ќе ви треба:

- 150 грама путер
- 75 грама шеќер
- 225 грама брашно

За Карамел ќе ви треба:

- 150 грама путер
- 150 грама шеќер
- 150 милилитри млеко

За Преливот ќе ви треба:

- 200 грама темно или млечно чоколадо

Чекор 1

За подготовка на бисквитот, ги матиме шеќерот и путерот заедно на најголема брзина додека да добиеме кремаста смеса, па го додаваме брашното.

Смесата ја ставаме во Делимано силиконскиот капа, ја израмнуваме и ја ставаме да се пече 30 минути на 180 степени.

Чекор 2

За да го подготвите карамелот, во Садот за сос ставете ги млекото, шеќерот и путерот и оставете ги да вријат 20 минути повремено промешувајќи, за да ја контролирате густината.

Смесата ќе стане светло кафена и густа. Подobar карамел ќе добиете ако употребите кондензирано млеко.

Чекор 3

За подготовка на чоколадниот слој, истопете го чоколадото во сад на пареа додека омекне, за да може да го премачкате врз карамелот.

Чекор 4

Извадете го бисквитот од рерната, истурете го одозгора карамелот и почекајте да се олади и да се стврдне.

Чекор 5

На крај, прелијте го со стопеното чоколадо и оставете го колачето во фрижидер 1-2 часа, но не чекајте премногу долго бидејќи чоколадото ќе побели.



Сечете на коцки и послужете ги - сите ќе бидат воодушевени.

Совет

Овој рецепт може да го менувате со тоа што ќе додадете сушено овошје или јатки во бисквитот, или пак бело чоколадо во преливот.

Може да го споменеме и солениот карамел како најнов тренд во готвењето.

Користени производи:



Касерола



Сад за сос



Правоаголна тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk