

Chatka Baby Jagi (Chatka Puchatka)

[proporcje na 1 chatkę]

Składniki:

- 42 sztuki herbatników
- 1/2 kg sera półtłustego zmielonego 3-krotnie (z wiaderka, ser taki jak na sernik)
- 250 g masła
- 1 szklanka cukru pudru lub zwykłego cukru
- 1 łyżka kakao
- kilka kropel aromatu waniliowego
- 1 galaretka truskawkowa
- 1 szklanka gorącej wody

Polewa czekoladowa:

- 60 g masła
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżeczka żelatyny

Na początku rozpuszczam galaretkę w gorącej wodzie, przelewam do głębokiego talerza i odstawiam do stężenia. Zastygniętą galaretkę kroję w 2-centymetrowe paski.

Masło ucieram z cukrem za pomocą miksera. Do puszystej maślanej masy stopniowo dodaję po 1 łyżce zmielony ser i dalej miksuję.

Masę dzielę na dwie części. Do jednej dodaję kakao, a do drugiej aromat waniliowy i mieszam.

Na desce rozkładam folię aluminiową, na której kładę herbatniki w 3 rzędy po 7 ciastek. Herbatniki smaruję kremem kakaowym, przykrywam drugą warstwą herbatników, wykładam krem waniliowy i równo rozsmarowuję. Na środek kremu kładę pasek galaretki. Całość składam w "trójkąt" podnosząc ciastka do góry trzymając za folię aluminiową. Wstawiam chatkę do lodówki zawiniętą w sreberko ułożoną na desce.

Polewa czekoladowa: W rondlu umieszczam masło, kakao, śmietanę i cukier. Podgrzewam na niewielkim ogniu cały czas mieszając. Żelatynę zalewam 1/4 szklanką zimnej wody, odstawiam na 5 minut. Napęczniałą żelatynę podgrzewam ok. 30 sekund w mikrofalówce do rozpuszczenia. Dodaję płynną żelatynę do gotującej się masy, mieszam dokładnie.

Po schłodzeniu dekoruję chatkę polewą czekoladową.

Smacznego! :)