

Domácí twix řezy

Já tomu říkám domácí twix, manžel mor a ani mu to nedávám na dosah ruky :). Potřebuje tento recept bližší představení? Nemyslím, si.

Doba přípravy | 15 minut + chlazení

Použité nádobí | forma o velikosti 20 × 12 cm

Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

Základ

- 35 g másla
- 90 g minutových ovesných vloček @mixit
- 30 g javorového sirupu @mixit
- pečicí papír

Arašídová vrstva

- 60 g másla
- 225 g arašídového másla (jemného nebo s kousky) @mixit
- 70 g javorového sirupu @mixit
- špetka mleté vanilky

Čokoládová vrstva

- 100 g vysokoprocenní čokolády
- 20 g másla
- vločková sůl

POSTUP

1. Formu vyložím pečicím papírem.
2. Máslo na základ rozpustím v menší misce smíchám s javorovým sirupem a ovesnými vločkami. Směs rovnoměrně natlačím na dno formy.
3. Rozpustím máslo na další vrstvu. V druhé misce smíchám arašídové máslo, javorový sirup, rozpuštěné máslo a vanilku. Promíchám do konzistence hladkého krému. Ten naliju a rozetřu na vločkový základ. Ideálně dám rovnou chladit do lednice.
4. Nad vodní lázní rozpustím v misce čokoládu s máslem. Naliju ji na arašídovou vrstvu a rovnoměrně rozetřu. Povrch posypu vločkovou solí.
5. Řezy nechám alespoň 2 hodiny ztuhnout v lednici. Na pevnější konzistenci to chce ale přes noc nebo dát do mrazáku.
6. Krájím ostrým nožem.

Tipy k receptu | když použijete kokosový olej místo másla, řezy budou pevnější a také recept bude veganský a bezlaktózový