

# Домашний твикс со сгущенным молоком



## Ингредиенты

### для основы:

яйца 2 шт.

масло сливочное 80 г

мука 1 стакан

сахар 2 ст.л.

сметана (любой жирности) 2 ст.л.

соль 0.2 ч.л.

### для карамели:

молоко сгущенное 380 г

масло сливочное 15 г

### для глазури:

шоколад молочный 200 г

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Порубить замороженное масло, добавить муку (просеянную), соль и сахар, продолжить рубить до образования крупной маслянистой крошки, добавить пару желтков, перемешать.

2 Положить в тесто пару ложек хорошей сметаны, смешать все вместе, убрать колобок теста в холодильник.

3 Застелить пергаментом форму для выпечки, заполнить тестом, разровнять, утрамбовать, поставить на полчаса в холодильник.

4 Охлажденную форму поместить в уже разогретую до 180 градусов духовку, выпекать основу для домашнего твикса минут 20, достать, дать чуть остыть, осторожно извлечь из формы, окончательно охладить.

5 В кастрюле с толстым дном прогреть сгущенное молоко с маслом до появления светло карамельного цвета, убрать с плиты. Основу твикса быстро, но аккуратно покрыть сваренной карамелью.

6 Поломать шоколадную плитку на кусочки, высыпать в сухой сотейник, растопить, помешивая, чтобы глазурь не пригорела, на водяной бане, прогреть минуты 2-3.

7 Равномерно полить жидким шоколадом со всех сторон корж, покрытый карамелью, поместить минимум на 4 часа, а лучше чуть больше, в холодильник, но не в морозильник.

8 Хорошо охладившийся десерт нарезать на палочки и подать к чаю или кофе.