


# Плодова тарта с праскови без печене

Бърза тарта без печение и плодове

12 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



## Съставки:

### За основата:

200 г бисквити  
30 г какао Dr.Oetker  
100 г краве масло

### За пълнежа:

1 пак. Крем Оле страчателя  
400 мл прясно мляко

### За украса:

300 г праскови (около 2-3 големи)  
30 г шоколадов чипс (настърган)

## 1 Приготвяне:

Смелете бисквитите заедно с какаото в кухненски робот и добавете разтопеното маслото. Завъртете още няколко пъти перката на кухненския робот, докато се смеси добре и заприлича на мокър пясък. Пресипете сместа във форма за тарта (диаметър 20 см) и притиснете добре към дъното и стените. Лесно става, като си помагате с чаша с плоско дъно. Оставете в хладилник за поне час.

## 2 Пригответе крема по указанията на опаковката и го изсипете в охладената основа на тартата, заравнете повърхността.

## 3 Наредете прасковите на равни резенчета и ги подредете върху крема. Завършете тартата с нарязан или настърган шоколад и украсете с цветчета от лавандула, ако желаете.