


Шоколадова бисквитена торта

Примамлива и вкусна рецепта за бисквитена торта с шоколад

8 парчета (парченца)

 Лесно

 up to 30 Min.



Съставки:

Продукти:

тава (продълговата)

1 пак. Специален пудинг за

бисквитена торта с шоколад

400 г бисквити (какаови)

750 мл прясно мляко

100 г захар

200 г тъмен шоколад (за готвене с
поне 70% какао)

200 г шамфъстък (суров)

1 Начин на приготвяне:

Пригответе продълговата тава, като я покриете от вътрешната страна със свежо фолио. Нарезете шоколада на дребни парченца.

В касерола изсипете прясното мляко, съдържанието на пакетчето Специален пудинг за бисквитена торта и захарта, след което сложете сместа на котлона на умерен огън.

При излизане на пара започнете да бъркате непрекъснато, докато заври. След това варете още около 5 мин. За да не загори пудингът, не спирайте да разбърквате.

Свалете касеролата от огъня и прибавете шоколада. Разбърквайте, докато се разтопи и се получи хомогенна смес.

- 2 Изсипете 2-3 супени лъжици от пудинга във формата и разстелете с лъжица. Отгоре подредете ред бисквити. Отново добавете няколко супени лъжици от крема, колкото да покрият бисквитите. Заравнете и повторете, докато сместа не свърши.



- 3 Приберете в хладилник за една нощ. На сутринта извадете от хладилника и преместете във фризера за около час, докато тортата стегне достатъчно, че да я извадите от формата.
След като тортата е стегнала достатъчно и вече може да се извади, внимателно обърнете върху продълговата чиния. Отделете формата и премахнете фолиото.
- 4 Нарежете на дребно шамфъстъка и поръсете с него тортата.
Съхранявайте в хладилник.

Тази рецепта споделя с нас Елица Сърбева от кулинарния блог [Cake and Pancake](#). Последвайте я за още оригинални и вкусни десерти в [Instagram](#).

