

Сладоледена шоколадова торта със солени фъстъци

Шоколадова торта със солени каремелови фъстъци

6 порции (/доза)    Easy  up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

100 г фъстъци (печени, солени)
500 мл прясно мляко
1 пак. Премиум Пудинг с белгийски шоколад Dr.Oetker
5 с.л. захар
75 мл каремелов сос

1 Подготовка:

Накълцайте фъстъци на едро и смесете с каремеловия сос. Отделете 2 супени лъжици от тях настрана.

2 Приготвяне:

Смесете съдържанието на пакетчето пудинг с 6 с.л. от млякото, а останалото сложете да заври заедно със захарта. След като заври, добавете към нея пудинговата смес. Бъркайте непрекъснато до сгъстяване.

Изсипете 1/3 от пудинга в плитка чиния или тава и загладете. Разпределете отгоре половината от фъстъчено-карамелената смес. Разстелете половината от останалия пудинг отгоре и добавете останалата фъстъчено-карамелена смес. Покрийте с останалия пудинг. Поръсете с отделените фъстъци и замразете за 2ч във фризер.