Облегченный вариант клубничного торта

Kolay Çilekli Pasta

1 готовый бисквит
1 пачка порошка крема-Шанти
¾ стакана холодного молока
180 гр. шоколадно-орехового крема (Nutella)
1 ст.л. какао
1 чашка клубники
2 ст.л. шоколадной стружки
Пропитать:
0,5 стакана клубничного сока
Украсить сверху:
1 стакан измельченных грецких орехов

Взбить миксером порошок крема-Шанти с холодным молоком. Добавить шоколадно-ореховый крем и какао, взбить.
Первый слой коржа пропитать половиной клубничного сока. Сверху вымазать чуть меньше половины взбитого крема, выложить порезанную клубнику и посыпать шоколадной стружкой.
Накрыть сверху вторым коржом, пропитать его оставшимся клубничным соком. Обмазать сверху и по бокам кремом.
Обсыпать торт сверху и по бокам измельченными грецкими орехами.
Поставить в холодильник на ночь.

В крем-Шанти можно добавить любой ореховый крем.

© ml.md (русский) рецепт #: 1420 | название рецепта: Облегченный вариант клубничного торта | история: 23.04.2024 - 20:38