



Torta Semplice al Cioccolato

Kolay Çikolatalı Pasta



1 fondo torta
1 cremata di torta
1 bicchiere di latte fresco
1,5 pacchi di cioccolato (120 gr.)
1 cucchiaio di caco
Per bagnare;
1 bicchierino di latte

- # Primamente il cioccolato si grattugia .
- # La cremata di torta si miscela con caco e si miscela con miscelatore.
- # Poi fodo torta pronta si taglia in due orizzontale. e si bagna con latte e metà della cremata si mette la sopra e poi si coperta l'altra parte di fondo torta .
- # Cremata rimasta si mette tutta la parte di torta.
- # Poi la torta preparata si mette nello frigo e si mette una notte intero per riposare e poi si mette nel piatto da servire.
- # Il giorno dopo si servirsi.

Nota: Se volendo il cioccolato grosso allora si grattugia con la parte grossa.