



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 orrizontale. e si bagnacon 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 preparat 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.