



Легкий шоколадный торт

Kolay Çikolatalı Pasta



1 готовый корж для выпечки
1 пакет порошка крем-Шанти
1 стакан холодного молока
120 гр. горького шоколада
1 ст.л. какао
Для пропитки:
0,5 стакана молока

- # Шоколад потереть на крупной терке.
- # Приготовить крем-Шанти: в порошок добавить стакан холодного молока и хорошо взбить до нужной консистенции, добавить какао, перемешать.
- # Готовый корж разрезать поперек на 2 части, пропитать обе части молоком. Половину крем-Шанти вымазать на одну часть коржа, сверху посыпать половиной тертого шоколада. Сверху накрыть второй частью коржа.
- # Оставшимся кремом аккуратно вымазать сверху и боковины торта.
- # Украсить торт оставшимся шоколадом. Положить торт на сервисную тарелку.
- # Шоколадный торт поставить в холодильник на ночь.

По желанию шоколадная стружка может быть еще крупнее, для этого используем терку для картофеля на чипсы.