



Шахматный торт

Damalı Pasta



1 готовый шоколадный бисквит
1 готовый простой бисквит
2 пачки порошка крема-Шанти[®]
2 стакана холодного молока
2 банана
Пропитать:
1 стакан молока
Украсить:
1 плитка шоколада
2 шт. киви

- # Порошок крема-Шанти взбить миксером с молоком и поставить в холодильник.
- # Приготовить 1 стакан и 1 тарелку.
- # На первый слой бисквита в середину поставить стакан горлышком вниз и ножом вырезать, затем положить тарелку, снова вырезать. Должно получиться 3 круга разных диаметров.
- # Проделать тоже самое с остальными бисквитами.
- # Теперь на тарелку для торта положить сначала окружность большого диаметра шоколадного бисквита, затем в него вложить окружность меньшего диаметра простого бисквита, и в середину вложить круг шоколадного бисквита.
- # Пропитать поверхность частью молока, смазать кремом-Шанти и положить сверху часть мелко порезанных бананов.
- # Второй слой начнется с окружности большого диаметра простого бисквита, затем шоколадный, затем снова круг простого бисквита.
- # Снова пропитать молоком, смазать кремом и выложить бананы.
- # Третий и четвертый слой выложить также соблюдая шахматный порядок.
- # Смазать поверхность и боковины торта кремом. Посыпать поверхность тертым на терке шоколадом и боковины украсить порезанными кружочками киви.
- # Поставить торт в холодильник на ночь.

Таким же способом можно приготовить кекс, вместо крема можно использовать мармелат или джем.