



Торт "Кюмбет Паста"

Kümbet Pasta



1 готовый шоколадный бисквит
0,5 стакана молока
Для начинки:
1 пакет порошка крема Шанти
0,5 стакана молока
1 кофейная чашечка кокосовой стружки
1 банан
Украсить сверху:
1 плитка шоколада
1 ст.л. маргарина

- # Большую чашку изнутри дно и стенки застелить пищевой пленкой.
- # Затем смочив понемногу половиной молока первый бисквит, чтобы он стал эластичным, разместить его в чашку с пленкой. Бисквит должен принять форму чашки.
- # В другой чашке взбить холодное молоко с порошком крема Шанти.
- # Добавить в крем порезанный маленькими кусочками банан и кокосовую стружку, перемешать.
- # Выложить крем в чашку с бисквитом, разаравнить. Второй частью бисквита накрыть как крышкой. Полить оставшимся молоком.
- # Свисавшей по краям пленкой накрыть торт и поставить в холодильник на ночь.
- # На следующий день пленку открыть и перевернуть торт на блюдо.
- # На медленном огне растопить маргарин с шоколадом и залить сверху торт, сразу посыпать кокосовой стружкой.
- # Поставить в холодильник на 1 час.

Вместо крема Шанти можно использовать любой густой крем.