

Krakersowy tort

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- krakersy - 1 op.
- krem do karpatki - 1 op.
- kakao - 2 łyżka(i)
- polewa czekoladowa - 1 op.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Przyrządzić krem według przepisu na opakowaniu, zmiksować na gładką, puszystą masę, dodając kakao. Formę wyłożyć papierem pergaminowym, dno i boki obłożyć krakersami, wyłożyć na nie warstwę przygotowanego kremu na zmianę z krakersami. Krem wyrównać łopatką, na wierzchu położyć warstwę krakersów, posmarować polewą, schłodzić.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.