

Dwukolorowy tort z ananasową nutką

Przepis dodany przez użytkownika avril

wyśmienity tort na wyjątkowe okazje

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka śmietany kremówki -
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady -
- puszka ananasów -
- budyń waniliowy -
- 10 dag masła -
- łyżka startej czekolady -
- 2 paczki biszkoptów -
- łyżeczka żelatyny -
- szklanka mleka -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Śmietanę podgrzać. Rozpuścić w niej jedną czekoladę. Odstawić do lodówki.
- 2.** Ananasy osączyć (sok zostawić), drobno pokroić.
- 3.** Budyń przygotować według przepisu na opakowaniu. Ostudzić, a następnie zmiksować z ananasami i masłem.
- 4.** Spód tortownicy wyłożyć warstwą biszkoptów. Wyłożyć nimi też brzegi foremki.
- 5.** Żelatynę rozpuścić w 0,5 szklanki soku z ananasów. Nasączyć biszkopty. Wyłożyć na nią masę budyniową.
- 6.** Czekoladę z kremówką wyjętą z lodówki ubić. Ciemnym kremem przykryć poprzednią warstwę; wierzch wyrównać.
- 7.** Tort wstawić do lodówki na 2 godziny.
- 8.** Drugą czekoladę rozpuścić na parze. Rozsmarować na folii aluminiowej. Odstawić na 2 godziny.
- 9.** Potem łopatką zeszkrobać czekoladę formując ruloniki, posypać nim wierzch tortu i oprószyć go tartą czekoladą.

Uwagi:

Rada: zamiast robić ruloniki z czekolady, tort można posypać startą czekoladą np. białą i czarną.