

Pyszny torcik bez pieczenia



Autor: **glodo_morki**
Przepisów: 17 Ocena: 1480

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- podkłady tortowe, 3 placki
- budyń waniliowy, 1
- jabłka, 2
- orzechy włoskie, półlitrowy słoik
- czekolada (mleczna lub gorzka), 1,5 tabliczki
- mleko, 1 litr
- kakao, 3 łyżki
- cukier, 3/4 szklanki
- cynamon, 1 łyżka
- masło (tylko do polewy), 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 MASA1: Obieramy jabłka, kroimy na mniejsze części i wrzucamy do garnka. Zalewamy szklanką wody, dodajemy cynamon i 2 łyżki cukru i dusimy aż zmiękną. W międzyczasie przygotowujemy budyń według przepisu na opakowaniu. Gotowy budyń dodajemy do upieczonych jabłek i dokładnie mieszamy. MASA2: Zmielone (lub w inny sposób rozdrobnione orzechy) wrzucamy do garnka, zalewamy szklanką mleka, wsypujemy kakao i cukier (pół szklanki) i tak gotujemy na małym ogniu (jeśli mieszanka będzie zbyt suchą, należy dolać trochę mleka). POLEWA: Rozpuszczamy 1,5 czekolady w 1/4 szklanki mleka. Dodajemy łyżkę masła i tak gotujemy na małym ogniu. PRZYGOTOWANIE: Tort przekładamy masami i polewamy czekoladową polewą. Wierzch można ozdobić wg. uznania (Ten ze zdjęcia ozdobiłmy rodzynkami w czekoladzie - część włożyliśmy do środka torta)

Twoje notatki do przepisu: