

Tort dla leniwych



Autor: **gvlba**
Przepisów: **118** Ocena: **2771**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- gotowy spód do tortów
- 2 galaretki(dowolny smak)
- odrobina ajerkoniaku
- masa do tortów(dowolny smak)
- 2 czekolady gorzkie

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę robimy według przepisu na opakowaniu, chłodzimy. Masę też robimy wg przepisu na opakowaniu. Spód do tortów dzielimy, każdą warstwę nasączamy ajerkoniakiem, na wierzch smarujemy masą do tortów (pół masy zostawiamy) przekładamy następnym spodem, na to powoli wlewamy lekko zastygniętą galaretkę i odstawiamy do całkowitego zastygnięcia galaretki
- 2 Na zastygniętą galaretkę nakładamy resztę masy tortowej. Na masę kładziemy ostatnią warstwę spodu do tortów. Czekoladę łamiemy na kawałki wkładamy do garnuszka, zalewamy ok 50 ml wody i rozpuszczamy na małym ogniu. Czekoladę zostawiamy do ostygnięcia i żeby trochę zastygła. Tort polewamy czekoladą wstawiamy na ok 2 godz do lodówki. Dekorujemy wg uznania
- 3 Może nie jest rewelacyjny i twórczy (co dla niektórych nawet beznadziejny) ale to pierwszy tort który mi się udał. Nawet jak jest zrobiony z gotowych składników, to chciałam po prostu się pochwalić.

Twoje notatki do przepisu: