

Tort czekoladowy na szybko

Słodki tort do błyskawicznego przygotowania? Mamy na to gotowy przepis!

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

2 gotowe blaty biszkoptowe
2 szklanki śmietany
kremówki
6 łyżek cukru pudru
6 łyżek kakao
1/2 łyżeczki esencji migdałowej
1/2 szklanki płatków
migdałów, uprażonych, niekoniecznie

PRZYGOTOWANIE:

1) Ubijać śmietanę w dużej misce, stopniowo dodając cukru i kakao, aż będzie sztywna. Wlać esencję migdałową. Wymieszać krem.

2) Posmarować jeden z blatów kremem. Przykryć drugim blatem. Posmarować wierzch i boki tortu pozostałym kremem. Posypać prażonymi płatkami migdałów. Włożyć tort do lodówki przynajmniej na 15 minut.

Źródło zdjęcia: Shutterstock