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 przyrządzania:

1. Śmietanę podgrzać. Rozpuścić w niej jedna 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 wyjąc 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 zeskrobać 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.