



ТОРТ OREO В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ

Время приготовления ⌚ 30-45 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



150 г
печенья OREO



120 г
горького
шоколада



400 мл
взбитых
сливок



50 г
сливочного
масла



100 г
сахара



230 г
мягкого
сливочного сыра



1 упаковка
смеси для шоколадных коржей
(или уже готовые коржи)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Приготовьте тесто для торта и выпекайте в 2 круглых формах (22 см), как указано на упаковке.

2

Дайте остыть коржам в формах в течение 10 минут, переверните формы на решетки и аккуратно снимите формы. Дайте коржам остыть полностью.

3

Разогрейте в микроволновой печи шоколад и масло в средней по размеру миске при высокой температуре в течение 45 секунд – 1 минуты или до момента, когда растопится масло.

4

Помешивайте, пока шоколад не растает полностью.

5

Оставьте остыть на 5 минут. В это время тщательно перемешайте сливочный сыр и сахар в большой миске с помощью миксера.

6

Аккуратно замешайте смесь в заранее приготовленные взбитые сливки и измельченное печенье OREO.

7

Положите 1 корж на тарелку, покройте его смесью из сливочного сыра. Поместите сверху другой корж. Полейте шоколадной глазурью, оставьте на 10 минут или до затвердения.