

Непечен чоколаден тарт

Потребни состојки:

Прв слој:

- 400 г мелени бисквити (може и кафеави бисквити)
- 150 г маргарин/путер
- 100 г млеко

Втор слој:

- 350 мл слатка павлака
- 200 г млечно чоколадо
- 200 г чоколадо за готвење
- 50 г маргарин/путер
- 10 мл рум

Трет слој:

- 100 г шеќер
- 40 г какао
- 1 пакетче желатин
- 70 мл вода
- 70 мл слатка павлака

Начин на подготвување:

Прв слој:

Во сад измешајте ги мелените бисквити, растопениот маргарин (или путер) и млекото. Смесата ставете ја во калап за тарт и оставете ја во ладилник.

Втор слој:

Слатката павлака загрејте ја до вриење и во неа додадете го ситно исечканото чоколадо. Оставете да постои една минута па потоа промешајте за убаво да се соедини. На крај додадете ги маргаринот (путерот) и румот. Смесата турете ја врз бисквитното тесто и оставете 3-4 часа да се зацврсти.

Трет слој:

Желатинот ставете го во чаша со вода и оставете го 5 минути да набабри. Во сад измешајте ги шеќерот и какаото. Млекото и павлаквата ставете ги во сад на оган и загрејте ги до вриење. Додадете ги какаото и шеќерот промешајте и повторно вратете на оган еднаш да зоврие. Тргнете го од оган и кога ќе се подизлади додадете го желатинот. Измешајте за да се раствори. Кога смесата е подизладена (околу 38 °C) турете ја врз чоколадото. Оставете уште еден час да се излади и зацврсти за убаво да се сече.

Од горе украсете по желба: потпечени лешници, ореви, бадеми...