



Mały torcik truskawkowo-czekoladowy

Autor: Izabela

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Spód

Przygotować formę do tortu śr. 18 cm. Herbatniki pokruszyć, dodać masło - wymieszać i rozłożyć na formie.

Nadzienie

Truskawki umyć, osuszyć, przekroić na połówki i ułożyć wokół formy, oraz wypełnić środek tortu.

Wierzch

Żelatynę rozpuścić w wodzie i odstawić na 15 minut. 150 ml śmietany wlać do garnka, dodać rozpuszczoną żelatynę, mieszać i zagotować. Czekoladę pokruszyć w misce i dodać wyżej wymienioną śmietanę z żelatyną (łyżką) i zostawić do wystygnięcia. 250 ml śmietany ubić dodać cukier puder i następnie nakładać łyżką do masy czekoladowej i wszystko razem wymieszać. Następnie masę wyłożyć na truskawki. Wierzch posypujemy startą czekoladą. Torcik wstawić do lodówki na minimum 3 godziny.

Spód

130 g herbatników

5 łyżek masła łąciate

nadzienie

10 dużych świeżych truskawek

wierzch

400 ml śmietanki kremówki 36% łąciata

1 łyżka żelatyny

20 ml wody

140 g gorzkiej czekolady

50 g cukru pudru