

Tarta czekoladowa z truskawkami

Autor: **dagita**Przepisów: **182** Ocena: **5099**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g herbatników z czekoladą
- 2 łyżki kakao (używam kakao naturalne)
- 150 g masła
- 300 ml śmietany 30%
- 100 g czekolady mlecznej
- truskawki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło roztopiamy. Herbatniki mielimy drobno w malakserze i mieszamy z masłem oraz kakao. Powstałą masą wylepiamy formę do tarty i wstawiamy do lodówki na godzinę. Czekoladę roztopiamy na parze. Śmietanę ubijamy na sztywno i miksujemy z płynną lecz ostudzoną czekoladą. Powstały krem wykładamy na schłodzony spód. Na kremie układamy truskawki i ponownie schładzamy. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: