



# FEKETE ERDŐ TORTA

Gourmet Baba  
receptkártya



## MI KELL HOZZÁ?

- 100 gr babapiskóta
- 400 ml habtejszín (növényi)
- 1 étcsokoládés puding
- 400+ 50 ml (növényi) tej
- 2 ek cukor
- 400 gr magozott meggy
- 5-6 szem aszalt sárgabarack



## CSINÁLJUK MEG!

A tejszínt verjük kemény habbá, amíg ez elkészül főzzük meg a pudingot. Hagyjuk kihűlni.

A babapiskótát forgassuk bele egy kis tejbe, és helyezzük egy tetszőleges sütőformába.

Ha a puding teljesen kihűlt, a felét keverjük hozzá a pudinghoz, és kenjük a babapiskótára. A csokis krémre körbe-körbe helyezzük rá a meggyet, néhány szemet tegyünk félre a díszítéshez.

Ezután tegyük a tetejére a maradék tejszínhabot, és kenjük el egyenletesen. A sárgabarackból néhányat vágjunk apróra a többit használjuk a díszítéshez.



**ELŐKÉSZÍTÉS: KB. 5 PERC**  
**ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 20 PERC**

