

# А теперь торт!



Самая изысканная шоколадная конфета – трюфель, а самый торжественный десерт – торт. Для главного праздника года мы соединили их воедино. Этот трюфельный торт приготовлен из самого лучшего шоколада, молока и сливок



## Шоколадный трюфельный торт

8 порций

### Для основы:

- 50 г темного (60% какао) шоколада
- 70 мл молока Parmalat 3,5% жирности
- 1,5 стакана мелко раскрошенного сухого сдобного печенья
- 4 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. сахара

### Для начинки:

- 350 г темного (60% какао) шоколада
- 250 мл сливок Parmalat 35% жирности плюс еще 300 мл для подачи
- 2 белка
- 4 ст. л. сахарной пудры плюс еще немного для подачи
- 2 ст. л. ванильной сахарной пудры

Для основы растопить измельченный шоколад с молоком и маслом в микроволновой печи или на бане и смешать с раскрошенным печеньем. Получившуюся массу переложить в круглую форму для пирогов

● Качество молочных продуктов PARMALAT проверено временем и не нуждается в представлении. Сегодня миллионы людей на разных континентах выбирают полезные и вкусные продукты этой торговой марки. Сливки «Пармалат», в зависимости от жирности, используйте для приготовления десертов и напитков, создавайте на их основе нежные соусы к мясу, рыбе, пасте или к овощным гарнирам.

диаметром 22–24 см и размять руками так, чтобы получились дно и невысокие бортики одинаковой толщины. Застелить фольгой, засыпать доверху сухой фасолью и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Затем удалить фасоль и фольгу, полностью остудить основу. Для начинки измельчить шоколад, залить 50 мл доведенных почти до кипения сливок, дать шоколаду растаять, немного подогреть в микроволновке или на водяной бане. Перемешать до однородности, добавив ванильную сахарную пудру и 2 ст. л.

обычной. Когда смесь немного остынет, взбить оставшиеся 200 мл сливок в пышную пену и аккуратно, лопаточкой смешать с шоколадной массой. Белки взбить в пышную пену, затем, не прекращая взбивать, вспыпать оставшуюся сахарную пудру и взбить в стойкую пену. Так же аккуратно, лопаточкой вмешать белки в шоколадную массу и выложить ее в основу для торта. Поставить в холодильник минимум на 6 ч, лучше на 8. Посыпать торт сахарной пудрой и подавать со взбитыми сливками.