

Десерт

«ШОКОМЯЧ»



Теряева Ксения Дмитриевна,
МБОУ «СШ № 27 им. Э.А.Хиля», г. Смоленск, 3 «А» класс

Ингредиенты

- Шоколадные шарики - 250 г
- Солёный арахис – 100 г
- Масло сливочное – 180 г
- Молоко сгущенное – 250 г
- Зефир (для украшения)



Шаг 1

Взбиваем размягченное сливочное масло миксером до однородного состояния 2-3 минуты



Шаг 2

В масло добавляем
сгущенное молоко и
продолжаем взбивать
еще 3-4 минуты



Шаг 3

В готовый крем добавляем
шоколадные шарики



Шаг 4

Затем засыпаем соленый арахис



Шаг 5

Все тщательно
перемешиваем ложкой



Шаг 6

Подготовленную миску
выстилаем внутри пищевой
пленкой (для более легкого
извлечения торта)



Шаг 7

Выкладываем полученную массу в миску и хорошо уплотняем ложкой



Шаг 8

Сверху накрываем новым куском пищевой пленки, разравниваем



Шаг 9

Ставим в холодильник
на 3-4 часа



Шаг 10

Достаем из холодильника,
снимаем пищевую пленку
и переворачиваем на
блюдо



Шаг 11

Украшаем зефиром



Торт-мяч готов!



Приятного аппетита!