

# 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)



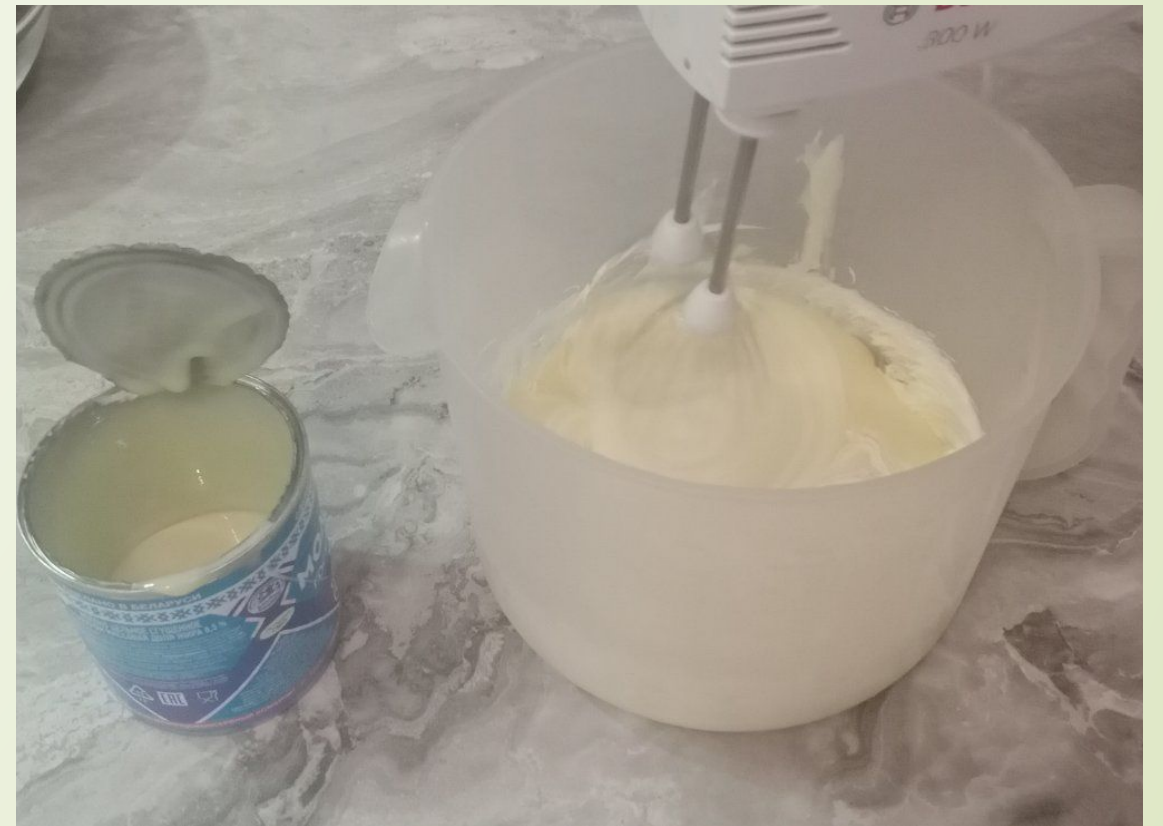
## Шаг 1

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!