

Τούρτα σοκολάτα



Σήμερα θέλω να σας κάνω μια σούπερ συνταγή τούρτας σοκολάτας που είναι εύκολη και γρήγορη και μπορείτε να την φτιάξετε όλοι στο σπίτι. Φαντάζομαι πως τέτοιες γιορτινές μέρες όλοι ψάχνετε μια τέλεια συνταγή για τούρτες και δεν μπορούσαμε να σας αφήσουμε χωρίς να σας δώσουμε την πιο εντυπωσιακή συνταγή!

Υλικά Τούρτα σοκολάτα:

2φλ μεγάλο γάλα

½ γλ μεγάλο ζάχαρη

ξύσμα λεμόνι ή πορτοκάλι ή βανίλια

½ φλυτζάνι κορν φλάουερ + αλεύρι

2 αυγά

Αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Φρέσκο βούτυρο

1lt σαντιγύ

125γρ σοκολάτα υγείας

Εκτέλεση:

Χτυπας την κρέμα γάλακτος με την άχνη να γινει σαντιγύ και την προσθέτεις στην άσπρη κρέμα ζαχαροπλαστικής που έφτιαξες για το προφιτερόλ. Ανακατεύεις.

Σιροπιάζεις το παντεσπάνικα απλώνεις την κρέμα. Από πάνω βάζεις άλλο παντεσπάνι και πάλι κρέμα . Τέλος σιροπιάζεις ακόμα

ένα παντεσπάνι και από πάνω ρίχνεις την σοκολατένια κρέμα.
Βάζεις την τούρτα στο ψυγείο για 2 ώρες. Αφού κρυώσει
την στολίζεις με φράουλες και σαντιγύ.

Δες την εκτέλεση στο βίντεο που ακολουθεί.

και εδώ ολόκληρο το επεισόδιο Happy Cook

