

טארט שוקולד כשר לפסח ללא אפייה



אופן ההכנה

1. טוחנים במעבד מלון את הביסקויטים
*לא כדאי רק לרסק אותם, צריכים לחינה דקה
* אפשר לטחון כבלנדר בכמה נאות

2. מוסיפים לביסקויטים הטחונים את הקקאו ומערבבים

3. מוסיפים את החמאה המומסת ומערבבים

4. משטחים בתבנית ארוכה ומסדרים

5. מכניסים להקפאה

6. מחממים את השמנת מתוקה ושופכים על השוקולד,
מחכים 2 דקות עד שהכל נמס ומערבבים

7. שופכים את השוקולד על התחתית

8. שוטפים את התותים, מסירים את העוקצים

9. מסדרים את התותים על מלית השוקולד

10. מכניסים להקפאה לפחות לשלוש שעות
(אפשר עד שרזים לאכול)

11. מוציאים מהתבנית מפלרים את השקדים
(אל תוותרו עליהם – ממש מוסיף המון טעם)

12. חותכים ומאכילים (:)

מצרכים

לתחתית:

250 גרם ביסקויטים כשרים לפסח

125 גרם חמאה מומסת

2 כפיות קקאו

למלית:

1 כוס שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר (1 חבילה)

200 גרם שוקולד חלב (2 חבילות)

לקישוט:

10 תותים

50 גרם שקדים קצוצים

לעוד מתכונים,
הצטרפו לקהילה של יאמי מאמי בפייסבוק,
או היכנסו לאתר:
www.yummy-mammy.co.il