

Тортик "Домик дедушки Серёжи"

Что нужно:



- песочное печенье - 40 шт;
- творог - 400 г;
- слив. масло - 100 г;
- сахар - 1 ст. л.;
- какао - 1 ч. л.;
- цукаты - 100 г;
- шоколад - 100 г;
- молоко - 200 г

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем сливочное масло, сахар и творог;
2. Затем делим получившуюся массу на 2 части. В первую всыпаем какао и перемешиваем, во вторую добавляем цукаты и снова перемешиваем;
3. На блюдо выкладываем печенье (три в ширину и пять в длину), на них выкладываем ту часть творожной массы, которая с какао и разравниваем (каждую печенку торта предварительно на секундочку нужно обмакнуть в молоко);
4. Сверху снова укладываем печенку (3 в ширину и 5 в длину);
5. Затем выкладываем оставшуюся творожную массу (с цукатами) и приминаем её, чтобы получилась покатая форма, как бы крыши;
6. Обкладываем "крышу" оставшимися печеньками;
7. Растапливаем в кастрюльке шоколад и поливаем наш домик (вдоль "крыши");
8. Убираем в холодильник на 1 ночь.