Селска торта

Фичо ќе направи едноставен десерт, со домашен пудинг крем, ореви и чоколадо.

Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **10 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 1л млеко
- 6 јајца
- 150 грама густин
- 50 мл вода
- 300 грама шеќер
- 100 грама темно чоколадо
- 100 грама ореви
- 100 грама суво грозје
- 400 мл слатка павлака
- готов пандишпан за торта

Чекор 1

Млекото ставете го во сад и загрејте го да проврие заедно со шеќерот. Во друг сад растворете го густинот со водата.

Јајцата изматете ги додека да добиете еднолична смеса. Соединете ги јајцата со густинот и измешајте повторно. Смесата со јајца додадете ја на млекото што врие.

Мешајте додека да се добие густ крем и тргнете го од рингла. Оставете го да се олади.

Чекор 2

Слатката павлака изматете ја додека да добиете цврст крем. Додадете ја матената слатка павлака на оладениот крем со јајца.

Убаво измешајте да се соединат.

Чекор 3

Сувото грозје прелејте го со рум и оставете го да го впие румот. Со сецко измелете ги оревите.

Чекор 4

Кремот поделете го на два дела. Во првиот дел додадете го сувото грозје, темното чоколадо и 40 грама од мелените ореви. Во вториот дел од кремот не додавајте ништо.

Чекор 5
Пандишпанот натопете го со сок од јаболка или праска, па редете: пандишпан, темен крем, пандишпан, светол крем. На крај посипете со мелени ореви.

Чекор 6
Сервирајте во чаша со црпалка за сладолед, или пак сечете класични парчиња торта! Прелијте со чоколаден прелив.

Совет
Ако сакате да направите домашен пандишпан, погледнете како го прави Фичо во видеото.

Користени производи:

Лонец

Ростер

Рачен блендер

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk