



Tort krakersowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [swdniak](#), dnia 10 Października 2010r. o 20:15

Tagi: [tort](#), [krakersy](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kakao	2	łyżka	dodatki
krakersy	1	opakowanie	dodatki
krem do karpatki	1	opakowanie	dodatki
polewa czekoladowa	1	opakowanie	dodatki

Opis

Przyrządzić krem według przepisu na opakowaniu, zmiksować na gładką, puszystą masę, dodając kakao. Formę wyłożyć papierem pergaminowym, dno i boki obłożyć krakersami, wyłożyć na nie warstwę przygotowanego kremu na zmianę z krakersami. Krem wyrównać łopatką, na wierzchu położyć warstwę krakersów, posmarować polewą, schłodzić.

Dla ilu osób: 0
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
Cana:
Liczba kalorii: