

Csokis sajtorta recept - sütés nélkül

Hozzávalók 26 cm-es tortaformához kb.8 személy

A csokikrémhez:

500 g csokoládé

250 g habtejszín

120 g vaj

A csokis sajtortához:

370 ml víz (tej)

60 g cukor

300 g sajtkrém (lehet mascarpone vagy philadelphia típusú)

400 g babapiskóta

1. Forrald fel a vizet a cukorral és hagyd kihűlni.
2. Készítsd el a csokikrémet. A fent megadott linken megtalálod a pontos leírást. Figyelj rá, hogy az ebben megadott mennyiségekkel csináld, mert így kapsz elegendő csokikrémet a torta elkészítéséhez.
3. Az elkészített és lehűlt csokikrémet tedd egy keverőtálba és egy habverő segítségével habosítsd fel.
4. A sajtkrémet tedd egy tálba és keverd krémesre.
5. A felvert csokikrémhez add hozzá a kikevert sajtkrémet, majd dolgozd össze.
6. A babapiskótát merítsd a cukros vízbe majd fektesd le az első réteg alapját a tortaforma alján.
7. A csokikrém felével terítsd be és dolgozd el egyenletesen a piskóta felszínén.
8. A második réteg áztatott piskótát helyezd a csokis réteg fölé. Ismét csokikrém következik. Kend el a fedő réteget egyenletesen és tedd a hűtőbe min. 2 órára (vagy 40 percre a fagyasztóba). Amikor a torta lehűlt, óvatosan bontsd ki a formából és díszítsd ízlésed szerint.