





Tort cu cremă de ciocolată

1 bucată    Grad de dificultate mediu  circa 40 Min.

**Pentru aluat:**

400 g aluat pentru foietaj
1 lingură rasă zahăr pudră

Pentru cremă:

picoturi
2 plicuri Cremă pentru prăjituri cu gust de ciocolată Dr. Oetker
500 ml lapte
6 linguri rase zahăr pudră

Pentru însiropare:

150 ml lapte
1 linguriță Esență de cafea 38 ml Dr. Oetker

Formă rotundă de copt (Ø 26 cm)

Tavă de copt (30 x 40 cm)

- 1 Aluatul se lasă la decongelat timp de 15 minute, conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Din foaia de aluat se decupează un cerc cu diametru de 26 de cm, pentru blat. Restul foi se taie în bucățele mici de formă oarecare. Se așează blatul în tava unsă, apoi se înțeapă de mai multe ori cu o furculiță. Se introduce tava în cuptor și se coace. Separat se coc restul de bucățele de aluat.
- 2 Blatul răcit se așează într-o formă pentru copt cu inel detașabil.
Cuptor electric: 200°C
Cuptor cu aer cald: 180°C
Durată de coacere: 15 Min.
- 3 Crema de prăjituri se prepară cu zahăr și lapte conform instrucțiunilor de pe plic.
- 4 Pișcoturile se înmoaie în laptele amestecat cu esența de rom, apoi împreună cu crema pentru prăjituri se repartizează în straturi alternative peste blat (un rând de pișcoturi, un strat de cremă și se continuă tot așa până la epuizarea cantităților).
- 5 Bucățile de foietaj se așază deasupra și se apasă ferm ca să pătrundă puțin în cremă. Tortul se păstrează în frigider timp 4 ore.

Sugestie

- Înainte de servire, peste tort se presară zahăr pudră și se scoate marginea formei de copt.