

Торт «Лакомка»



400 г печенья, 500 г сметаны, 200 г халвы, 200 мл кофе.

Заварить кофе, остудить.

Халву размять или измельчить в блендере и тщательно перемешать со сметаной.

Печенье макать в остывший кофе и раскладывать на поднос в любой форме. На печенье поместить слой крема, снова уложить слой печенья. Последним слоем должен быть крем. Украсить его фруктами, ягодами, тёртым шоколадом.

Убрать торт в холодильник на пару часов или на ночь, чтобы пропитался и застыл.

Приятного чаепития!