

Шоколадно-банановый торт



400 г печенья, 100 г сливочного масла, 600 мл сметаны, 0,5 стакана молока, 8 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки с горой какао, 1 упаковка желатина (20 г), 3 банана.

Печенье измельчить. Масло растопить на водяной бане. Смешать печенье с маслом.

Разъемную форму (20 см) выстелить пергаментом. Высыпать печенье, утрамбовать и поставить на 15 минут в холодильник.

Желатин залить 0,5 стакана воды комнатной температуры на 15 минут. Сметану смешать с сахаром (6 ст. ложек).

Сварить горячий шоколад: смешать 2 ст. ложки сахара, какао и молоко. Варить на маленьком огне, непрерывно помешивая, 2-3 минуты.

Чуть остывший шоколад смешать со сметаной. Желатин подогреть на водяной бане до растворения (не кипятить), добавить к сметане и перемешать.

Целые или порезанные вдоль бананы уложить на застывший корж. Вылить сверху крем. Поставить торт в холодильник на ночь. Вынуть из формы, украсить.