

تارت الشوكولا والبرتقال

المقادير:

- 250 غ كوكيز شوكولا
- 100 غ زبدة غير مملحة
- 340 غ قشطة نستله
- 300 غ شوكولا بالحليب
- $\frac{1}{2}$ كوب عصير برتقال
- 1 ملعقة صغيرة برش قشر البرتقال
- 1 ملعقة جيلاتين مذوّب في ملعقتين كبيرتين من الماء الساخن

طريقة التحضير:

- تُمزج كوكيز الشوكولا جيدا مع الزبدة المذوّبة في وعاءٍ للخلط.
- يُرصّ مزيج بسكويت الكوكيز في قاعدة وجوانب قالب للتارت بصحن ثم يوضع في البرّاد لمدة 10 دقائق.
- تُمزج قشطة نستله، الشوكولا المذوّبة، عصير البرتقال وقشر البرتقال المبروش في وعاءٍ متوسّط الحجم.
- يُضاف الجيلاتين المذوّب فوق المزيج ويُحرّك باستمرار ثم يُسكب بشكلٍ متساوٍ على القاعدة المجهّزة.
- يوضع في البرّاد لمدة 3 ساعات أو إلى أن تصبح الحشوة جامدة.

الف صحة!