

تارت بالشوكولا والفراولة

المقادير:

- 2 ½ كوب أو 250 غ من كوكيز الشوكولا
- ¾ كوب أو 150 غ من الزبدة غير المملحة
- 1 علبة أو 397 غ من حليب نستله المكثف المحلى
- ½ كوب أو 125 مل من الماء
- ملعقة طعام من مسحوق الكاسترد
- ملاعق طعام من عصير البرتقال غير المحلى
- 150 غ من الشوكولا البيضاء
- كوب أو 250 غ من جبنة الكريما
- 1 كوب أو 150 غ من الفراولة المقطّعة

طريقة التحضير:

- تُمزج الكوكيز المفتتة مع الزبدة المذوّبة داخل وعاء صغير. ثم يتم الضغط على المزيج في قالب للتارت.
- يُمزج حليب نستله المكثف المحلى مع الماء ومسحوق الكاسترد وعصير البرتقال داخل وعاء صغير للصلصة. ثم يُطهى المزيج مع التحريك المستمر على نار متوسطة لمدة 2 إلى 3 دقائق أو حتّى تصبح الصلصة سميكة.
- يُرفع الكاسترد عن النار وتُضاف قطع الشوكولا البيضاء ويُحرّك المزيج حتّى تذوب الشوكولا وتصبح ناعمة، ثم تُرفع عن النار وتوضع جانبا حتّى تبرد.
- تُضاف الجبنة ويُخفق المزيج حتّى يصبح ناعماً.
- تُضاف قطع الفراولة ويُسكب المزيج فوق التارت المحضّرة، توضع في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل أو حتّى تصبح شديدة.

الف صحة!