

Τάρτα σοκολάτας χωρίς ψήσιμο με oreo cookies και φράουλες, από την αγαπημένη Ρένα Κώστογλου και το koukoucook.gr!

ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ

3 συσκευασίες Oreο κούκις των 154 γρ περασμένες απο το μούλτι

3/4 φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

210 γρ γάλα εβαπορέ

200 γρ σοκολάτα κουβερτούρα

125 γρ σοκολάτα γάλακτος

περίπου 10-12 φράουλες κομμένες στην μέση

φιλέ αμυγδάλου



Ρίξτε το λιωμένο βούτυρο σε ένα μπόλ μαζί με τα τριμμένα μπισκότα.

Ανακατέψτε καλά με ένα κουτάλι να υγρανθεί το μείγμα καλά.

Στρώστε το σε φόρμα τάρτας διαμέτρου 27 εκ με αποσπώμενη βάση

.

Πιέστε το μπισκότο να στρώσει όσο πιο καλά γίνεται.

Βάλτε την τάρτα στο ψυγείο για περίπου 15-20 λεπτά.

Ζεσταίνετε το γάλα ..(όχι να βράσει).

Τραβήξτε από την φωτιά και ρίξτε μέσα τις σοκολάτες κομμένες σε κομμάτια .

Αφήστε στην άκρη για 3-4 λεπτά και μετά ανακατέψτε καλά.

Στρώστε το μείγμα στην τάρτα ..

Διακοσμήστε με τις κομμένες φράουλες .

Αφήστε την τάρτα σας σκέτη η ρίξτε από πάνω φιλέ αμυγδάλου ..

Βάλτε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες προτού την σερβίρετε..

Υπέροχη σοκολατοφραουλένια απόλαυση ...

ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ....

ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!

(Φωτογραφίες:Ρένα Κώστογλου)

(Επιμέλεια-Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)

<https://koykoycook.gr/?p=24864>

