

# *Fatörzstorta*

## *20 perc alatt*

Hozzávalók:

2 dl tej, 20 dkg porcukor, 5 dkg kakaópor, 4 evőkanál liszt, 15 dkg vaj,  
piskótatekeres



A hideg tejben simára keverem a porcukor felét, a kakaóport, és a lisztet, majd lassú tűzön simára főzöm. Folyamatosan és gyorsan kell kevergetni, mert könnyen leég vagy megcsomósodik.

Mikor sűrű krémmé főtt, leveszem a tűzről, és hagyom kihűlni.



A maradék cukrot a vajjal kikeverem.

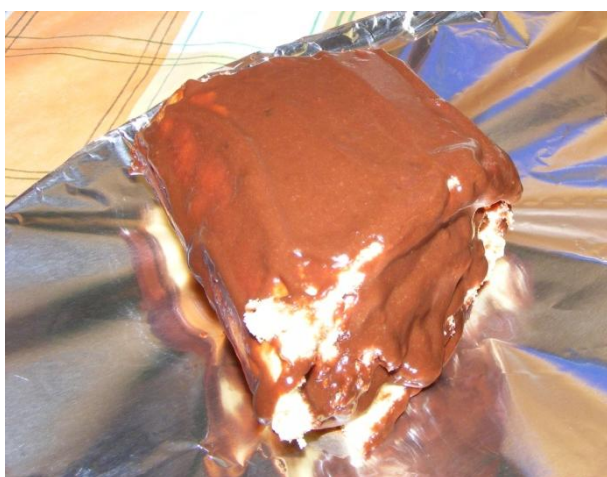


A cukros vaját belekanalazom a kihűlt csokimasszába. Szép simára keverem.



Ha kevés az időm, készen vásárolható piskótatekercest veszek, egyébként magam készítem.

A piskótatekercest óvatosan kitekerem, a belsejét megkenem krémmel, majd összecsavarom. A külsejét is megkenem krémmel.



A tekercsből átlósan levágok egy darabot,



majd a tekercs két részét faág alakban összeillesztem.



A maradék krémet is rákenem a tortára, majd villával fakéregszerű díszítést karcolok rá.



A gyerekek kidíszíthetik cukorkával, marcipánnal, vagy tejszínhabbal.