
TORT CZEKOLADOWO-MIGDAŁOWY I

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1364 razy.

40 dag cukru,
20 dag masła,
1 szklanka wody,
1 laska wanilii,
20 dag migdałów,
4 tabliczki czekolady,
opłatki lub wafle.

Zagotować cukier z wadą i utłuczoną wanilią. Dodać posiekane migdały i utartą czekoladę i mieszać do ostygnięcia. Utrzeć masło na pianę i wymieszać z masą. Wlać do tortownicy wyłożonej opłatkami lub wafkami i przestudzić. Następnie oblać boki i wierzch polewą o dowolnym smaku i obsypać posiekanymi migdałami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD