
TORT CZEKOLADOWO-MIGDAŁOWY II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1341 razy.

20 dag czekolady,
20 dag cukru pudru,
1 łyżka masła,
4 łyżki wody,
sok z pół cytryny,
10 dag migdałów lub orzechów,
wafle lub opłatki.

Do czekolady dodać cukier puder oraz masło i rozgrzać na ogniu. Następnie dodać wodę i sok z cytryny i mieszając zagotować po czym zestawić z ognia i dosypać zmielone migdały lub orzechy. Dobrze masę wymieszać, wylać do tortownicy wyłożonej opłatkami i przestudzić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD