
Poncz kakaowy do nasączenia tortów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2774 razy.

10-15 dag (5-8 łyżek) cukru,

1 szklanka wody,

1/2 łyżki kakao,

odrobina kwasu cytrynowego,

kilka kropli esencji rumowej,

skórka pomarańczowa lub cytrynowa

Wodę zagotować z cukrem, ze skórką pomarańczową i kakao. Ostudzić i dodać pozostałe składniki. Nasączyć przekrojone krążki tortu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>