# Torcik waflowo-kaimakowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2794 razy.

Paczka wafli,

1 szklanka mleka,

30 dag (1 szklanka i 3 łyżki) cukru,

25 dag margaryny,

2 szklanki mleka w proszku,

2 łyżki kakao,

25 dag gęstej marmolady

Rozłożyć wafle i każdy cienko posmarować marmoladą. W rondelku roztopić margarynę, wlać mleko, dodać cukier, zagotować . Wsypać kakao i mleko w proszku, wymieszać , gotować kilka minut mieszając. Gorącą masą smarować pokryte marmoladą wafle i składać jeden na drugi. Obciążyć deseczką i ciężarkiem, pozostawić do wystudzenia. Wierzch posmarować masą lub polukrować lukrem czekoladowym. Torcik waflowy można sporządzić również z inną masą.

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