Tort marcepanowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3740 razy.

Wafel,

75 dag cukru,

75 dag migdałów,

sok z cytryny,

pół szklanki soku z porzeczek,

2 tabliczki czekolady.

Do trzech rondelków wsypać po 25 dag cukru i wlać po szklance wody. Gotować , aż cukier się rozpuści, po czym do każdego wsypać po 25 dag sparzonych i zmielonych migdałów. Następnie do pierwszego rondelka wcisnąć sok z cytryny, do drugiego wlać sok z porzeczek, a do trzeciego wsypać utartą czekoladę. Gotować na małym ogniu. W tortownicy wyłożonej waflem układać twardniejące masy: najpierw porzeczkową, następnie cytrynową, a na końcu czekoladową. Pozostawić w zimnym miejscu na 1-2 godz. Gdy przestygnie, oblać lukrem lub polewą. 100 g - 380 kcal

---

A gdzie marcepan? Szukam przepisu na tort Fedora z marcepanem, spirytusem i orzechami laskowymi.

Beata
Nadesłał(a): <beata.rudas@interia.pl> 2005-08-31 08:08:56