
Tort Mocca

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 2011-04-17 21:44:33

Język: Polski

Odwiedzono: 1519 razy.

Upiec blat orzechowy przekroić równo, nakropić syropem ponczowym, przełożyć kremem "Mocca", z wierzchu poglazurować kawową pomadą, oszprycować w różny deseń tym samym kremem, przez karbowaną tulkę.

Krem Mocca: Przygotować krem waniliowy, sparzyć 5 dkg. kawy dobrej kwaterką mleka; kawę, gdy naciągnie, odcedzić i ostudzoną wlać do kremu; tymczasem 40 dkg. masła świeżego, niesolonego, dobrze utrzeć na misce, dodać krem kawowy przygotowany, doskonale razem utrzeć na gładką masę, którą użyć do tortu.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

/etc/passwd

Nadesłał(a): 2019-12-01 10:59:43