

Torcik mokka

MARYBETH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

herbatniki	600 g
masło roślinne	25 g
cukier puder	1/2 szkl
żółtka	2
mocny napar kawy	1 szkl
czekolada na polewę	1/2 tabliczki
kawa rozpuszczalna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodać żółtka i sypką kawę, ucierać, aż powstanie jednolita masa. W zimnym naparze kawy maczać herbatniki i układać warstwami na wyłożonej papierem blaszce. Każdą warstwę przełożyć przygotowanym kremem. Na wierzchu ułożyć herbatniki i połączyć przygotowaną polewą. Pozostawić na noc.