

Tort kawowo-orzechowy



JOANNA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

MASA KAWOWA;

MASA ORZECHOWA:

Biszkopt 3 wafle

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na masę kawową i orzechową przepis znajdą Państwo na moim profilu

Na pierwszym wafle układamy połowę masy kawowej

Kładziemy drugi biszkopt na którym rozkładamy całą masę orzechową

Nakrywamy ostatnim waflem i smarujemy go masą kawową, robimy to tak żeby boki też były pokryte masą kawową

Tak powstały tort możemy przyozdobić startą czekoladą lub posypać kakaem

Gotowy tort zostawiamy w zimnym miejscu by dobrze zastygł