

## Wafłowy przysmak



### MMICHALOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>torty wafłowe</b>    | 1 op     |
| <b>gorzka czekolada</b> | 20 dag   |
| <b>cukier puder</b>     | 20 dag   |
| <b>śmietanka</b>        | 3/4 szkl |
| <b>mielone migdały</b>  | 20 dag   |
| <b>woda</b>             | 1 łyżka  |
| <b>masło</b>            | 1 łyżka  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę połamać i stopić w rondelku. Dodawać cukier, wlać śmietankę, dodać masło. Rozetrzeć a gładką masę. Zagotować i od razu zdjąć z ognia. Dodać obrane ze skórki, zmielone migdały dokładnie wymieszać. Ponownie gotować powoli mieszając do zgęstnienia masy. Zestawić i ostudzić. Następnie przełożyć wafle masą i ozdobić według uznania