

truflowiec



SYLWIA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	0,5 kostki
śmietana 18 proc	250 ml
mleko	1 szklanka
kremy czekoladowe do trotów	2 sztuki
cukierki trufle	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec ciemny biszkopt z 6 jajek przekroić na pół po wystygnięciu. Masło, śmietanę, mleko, kremy ubić mikserem dodać do masy poduszone trufle, przełożyć kremem biszkopt. Na wierzch można poleać polewą czekoladową.