

Ciasto Toffi



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Mąka Przeenna	50 dag
cukier puder	0,5 szkl
miód pitny	15dag
jajko	2szt
kostka margaryny	0,5
cukier waniliowy	1szt
śmietana	0,5
mleko	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wyżej wymienionych składników należy rozgnieść ciasto. Ciasto te należy podzielić na 2 równe części. Dwa identyczne prostokąty formy posmarować margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia. Należy ciasto to piec przez 15 min piekarniku w temp 200C. Śmietane ubić na puszystą masę, a mleko z wodą na w puszce wstawić do garnka z wodą i gotować przez 3 godz. Po tym wszystkim należy dodać żelatynę (którą wcześniej rozpuściliśmy) Kremem należy przełożyć dwa wcześniej upieczone ciasta< na samym wierzchu ciasta trzeba rozmarować tzw toffi(czyli to co powstało z mleka)samym koncu posypać pisiekanyimi orzechami