

Tort Wedel

Autor: **Gabi99**Przepisów: **12** Ocena: **564**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- I placek 10 dag margaryny
- 1/2 szkl. cukru
- 1/2 szkl.mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- Margaryne utrzeć z cukrem i żółtkami
- dodac mąkę z proszkiem
- Ubić pianę z białek dodac do ciasta
- II placekjak placek I dodac 2 łyżki kakao
- a mniej 2 łyżki mąki
- III placekjak placek I dodac4 dag zmielonych orzechów

Sposób przygotowania:

- 1 Masa:30 dag cukru1/2 szkl. mleka4 łyżki kakao 1 i 1/2 kostki margaryny 1 galaretka agrestowa 1 galaretka wiśniowa Cukier, mleko, kakao ,ciągle gotowac mieszając 15 minut Utrzeć margarynę dodac zimną masę Galaretki rozpuścić każdą osobno ostudzić Każde ciasto upiec osobno, Przełożenie:I placek -masa-galaretkazielona_placek II kakaowy-masa-galaretka czerwona- III placekorzechowy - na wierzch resztę masy udekorowac wiórkami, lub polewa czekoladowa.Udekorowac według uznania

Twoje notatki do przepisu: