

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
- dodać mąkę z proszkiem
- Ubić pianę z białek dodać do ciasta
- II placek jak placek I dodać 2 łyżki kakao
- a mniej 2 łyżki mąki
- III placek jak placek I dodać 4 dag zmielonych orzechów

Sposób przygotowania:

- 1 Masa: 30 dag cukru 1/2 szkl. mleka 4 łyżki kakao 1 i 1/2 kostki margaryny 1 galaretka agrestowa 1 galaretka wiśniowa Cukier, mleko, kakao, ciągle gotować mieszając 15 minut Utrzeć margarynę dodać zimną masę Galaretki rozpuścić każdą osobno ostudzić Każde ciasto upiec osobno, Przełożenie: I placek -masa-galaretkazielona_ placek II kakaowy-masa-galaretka czerwona- III placek orzechowy - na wierzchu resztę masy udekorować wiórkami, lub polewą czekoladową. Udekorować według uznania

Twoje notatki do przepisu: