Marcepanowe

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszniutki

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- wafel - 1 szt.
- cukier - 75 dag
- migdały - 80 dag
- sok z cytryny -
- sok z czerwonych lub czarnych porzeczek - 0,5 szkl.
- tabliczki czekolady - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Do trzech rondelków wsypać po 25dag cukru i wlać po szklance wody. Gotować, aż cukier się rozpuści, po czym do każdego wsypać po 25 dag sparzonych i zmielonych migdałów. Następnie do pierwszego rondelka wcisnąć sok z cytryny, do drugiego wlać sok z porzeczek, a do trzeciego wsypać utartą czekoladę. Gotować na małym ogniu. W niezbyt dużej tortownicy wyłożonej waflem układać twardniejące masy, najpierw porzeczkową, potem cytrynową a na końcu czekoladową. Pozostawić w zimnym miejscu na 1-2 godziny. Gdy tort przestygnie, oblać go polewą i udekorować połówkami migdałów bez łupinek.