

Торт "Ёлочка"

Послан Tasia - 26/01/2010 12:54

Выпекается 2 бисквитных коржа, вырезается в форме ёлочки, каждый корж ещё на 2 части делится. Всё это пропитывается сиропом (сахар, вода - на огне, чтобы закипело + ликёр, какой пожелаете) После пропитки коржей смазывается кремом (масло + сгущёнка) , затем я через один корж делала изюм распаренный + орехи греческие, второй корж шоколад тёртый и так далее по очереди. Сверху смазывала этим же масляным кремом. И украсила макдемсом.

