

Торт Валентинка

Добавил(а) Оля

30.01.10 16:16 - Последнее обновление 06.01.11 20:04



Выпекаем любой бисквит в форме сердца ([РЕЦЕПТ БИСКВИТА ЗДЕСЬ](#)).

Шоколад нагреваем на водяной бане.

Торт Валентинка

Добавил(а) Оля

30.01.10 16:16 - Последнее обновление 06.01.11 20:04

Делаем сметанный крем.



Шоколад.

Из жидкого шоколада на фольгу наливаем фигурки и ставим в морозилку на 10 минут.



Торт "Валентинка".

Украшаем торт.

Торт Валентинка

Добавил(а) Оля

30.01.10 16:16 - Последнее обновление 06.01.11 20:04

Приятного аппетита!!!

{kunenа_discuss:16}