

Toffi -fi

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Toffi -fi

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biszkopt - 1 szt.
- mleko skondensowane słodkie - 2 puszka(i)
- margaryna - 1 kostka(i)
- migdały - 2
- migdały i orzechy włoskie - 2
- herbatniki zwykłe - 3-4 op.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Na początku upiec biszkopt.
- 2.** Następnie gotować puszki mleka skondensowanego przez 3 godziny. Po ugotowaniu ostudzić.
- 3.** Kostkę margaryny(nie dawać od razu po wyjęciu z lodówki) tylko trochę odczekać, aby była miękka. Ucieramy margarynę z zimnym mlekiem (skondensowanym) i dodajemy 25 dag. płatków migdałowych oraz orzechy włoskie (w różnej ilości, jak kto woli).
- 4.** Wykładamy na biszkopt krem. Na krem układamy herbatniki namoczone w alkoholu (można nie moczyć). Do dekoracji polecam polewę czekoladową.

