

## Торта „Voilà”



**Продукти:** 1 ½ Бисквити ЗАКУСКА КАКАО / по 370 гр./, 500 гр. СЛАДКАРСКА ПОДСЛАДЕНА СМЕТАНА, 500 гр. МАСКАРПОНЕ, 200 гр. КАФЯВА ЗАХАР, 1 БУРКАН СЛАДКО ОТ СМОКИНИ, 90 гр. ЦЕЛУВКИ, ОКОЛО 80 гр. СУРОВИ БАДЕМИ, 300 мл. ПРЯСНО МЛЯКО.

**Приготвяне:** Половината БАДЕМИ СЕ СМЛАТ СИТНО, ДРУГАТА ЧАСТ СЕ НАРЯЗВАТ НА ЕДРО. СМОКИНИТЕ СЕ НАРЯЗВАТ НА СИТНО. СМЕТАНАТА И ЗАХАРТА СЕ РАЗБИВАТ С МИКСЕР, ПРИБАВЯ СЕ МАСКАРПОНЕТО И СЕ РАЗБЪРКВА ДО ПОЛУЧАВАНЕТО НА ГЛАДКА СМЕС. В ДЪЛБОК СЪД СЕ НАРЕЖДА РЕД НАПОЕНИ БИСКВИТИ В ПРЯСНОТО МЛЯКО, КРЕМ, ПОРЪСВА СЕ СЪС СМЛЕНИТЕ БАДЕМИ, НАТРОШЕНИ ЦЕЛУВКИ И СЛАДКО ОТ СМОКИНИ. И ТАКА, ДОКАТО ВИ СВЪРШАТ ПРОДУКТИТЕ ИЛИ МЯСТОТО В ИЗБРАНИЯ ОТ ВАС СЪД. АКО ВИ ОСТАНЕ СМЕС, МОЖЕ ДА ПРИГОТВИТЕ И НЯКОЛКО ЧАШИ ИЛИ КАКВОТО ВИ ХРУМНЕ. НА НАС С МАРИ ВСИЧКО НИ СТИГНА КАТО ПО ПОРЪЧКА. 😊

ТАЗИ ТОРТА Е КОПРОДУКЦИЯ ОТ МЕН И МОЯТА ПРИЯТЕЛКА МАРИ. 😊

Едно „Voilà” от нас за Вас с много любов, за да Ви е сладко и много УСМИХНАТО! 😊

