

Вафельный торт со свежими ягодами

15—20 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

5	Вафли
500 г	Маскарпоне
200 г	Свежие ягоды
1 ч. л.	Корица молотая
1 ч. л.	Кардамон молотый
1 щепотка	Имбирь молотый
1 ст. л.	Ванильный сахар с натуральной ванилью

Способ приготовления

1. Добавьте в маскарпоне специи и ванильный сахар.
2. Положите первую вафлю на тарелку или блюдо и распределите по ней смесь из маскарпоне.
3. Выложите еще одну вафлю сверху и распределите по ней большую часть смеси. Повторяйте эту процедуру, пока не выложите все вафли. Проследите, чтобы осталось достаточно смеси для верхнего слоя!
4. Распределите оставшуюся смесь с маскарпоне на готовом вафельном торте и украсьте свежими ягодами.
5. Перед подачей на стол охлаждайте в холодильнике не менее часа. Приятного аппетита!