



# Вафельный торт со свежими ягодами

⌚ 15–20 Мин. 

## Способ приготовления

### 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

- Добавьте в маскарпоне специи и ванильный сахар.
- Положите первую вафлю на тарелку или блюдо и распределите по ней смесь из маскарпоне.
- 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!
- Распределите оставшуюся смесь с маскарпоне на готовом вафельном торте и украсьте свежими ягодами.
- Перед подачей на стол охлаждайте в холодильнике не менее часа. Приятного аппетита!

