



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

Вафельный торт со свежими ягодами

🕒 15—20 Мин. ❤️ ❤️ ❤️

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!

