



Sposób przygotowania

Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Błaty przełożyć dżemem malinowym i bitą śmietaną. Całość oblać kajmakiem. Boki obłożyć wafelkami. Górę tortu udekorować czekoladkami.

Czekoladowe szaleństwo z gotowymi słodyczami



30 minut



8 porcji



Składniki

- 3 blaty biszkoptowe
- 2 puszki kajmaku kakaowego
- 20 wafelków czekoladowych
- 500 g śmietany kremówki
- 100 g cukru pudru
- 300 g dżemu malinowego
- 300 g ulubionych czekoladek Wawel