

Mój tort urodzinowy z kremem kawowym i frużeliną aroniową

Ten tort musi być pyszny. Zrobienie jego zajęło mi trzy dni. Najpierw zrobiłam fiołki z lukru królewskiego, potem wszystkie kremy, a na koniec upiekłam biszkopt. Ciasto nasączyłam domowej roboty nalewką aroniową. Krem kawowy na bazie mascarpone i śmietany, a aronia, którą wykorzystałam do zrobienia frużeliny, jest z moich domowych zamrażarkowych zapasów na zimę.

Życzcie mi dzisiaj udanej zabawy!

