



Szőlős gofri torta Bock Kékszőlőmag Mikroőrleménnyel

Hozzávalók

- 1 ek. Bock Kékszőlőmag Mikroőrlemény
- 10 dkg kókuszszír
- 20 dkg tönkölyliszt
- 4 db tojás
- 4 dl tej
- 20 dkg banán
- 2 ek. nádcukor/cukor/eritrit/stevia ízlés szerint
- mogyorókrém
- habtejszín

Díszítés:

- szőlő (két színű)
- tejszínhab
- mentalevél

Elkészítés:

1. Az alapanyagokat botmixer segítségével egyneműsítjük, a gofri sütőt megkenjük kókuszszírral, majd kisütjük benne a tésztákat.
2. A kész gofrikat megkenjük mogyorókrémmel, ráteszük egy rétegben a szőlőszemeket majd ezt rétegezzük mogyorókrémes gofrival.
3. A gofritorta tetejét tejszínhabbal és mentalevéllel díszítjük.

