

Tort amoniakowe чудо



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9165**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 0.5 kilograma
- cukier puder, 5 dag
- masło, 5 dag
- amoniak, 1 opakowanie
- żółtka, 2 sztuki
- jajko całe, 1 sztuka
- śmietana 18 %, do wyrobienia ciasta
- Masa;
- jajka, 5 sztuk
- cukier, 40 dag
- cukier waniliowy, 1 sztuka
- masło 83%, 40 dag
- dodatki
- kakao, 1 łyżeczka
- dżem porzeczkowy, słoiczek
- dżem morelowy, słoiczek
- Czekolada mleczna

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki ciasta wyrobić ,podzielić na 12 części bardzo cieniutko rozwałkować piec na dużej tortownicy (30 centymetrowej),na jasno złoty kolor ,okrawki ciasta które zostaną też upiec i pokruszyć



- 2 Masa, jajka całe oraz cukry ubijać na parze aż będzie gęsta (około 20-30 minut), po wystygnięciu dodać masło i utrzeć na błyszczącą masę
- 3 Krążki ciasta smarować masą ok. 2 łyżki na krążek 2 warstwy potem warstwa dżemu porzeczkowego potem znów 2 razy masa i dżem morelowy znowu 2 razy masa i dżem porzeczkowy i ostatnie 2 warstwy masy. Dwie łyżki masy zostawić do dekoracji resztę masy wymieszać z kakao i posmarować brzegi i wierzch tortu, brzegi posypać pokruszonym ciastem a wierzch czekoladą startą na tarce. Udekorować według uznania ja białą masą i robionymi listkami czekoladowymi. SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu: