

Tort czapka Dziadka Mroza

Autor: **Na_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14901**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 jajka
- 6 łyżek cukru
- 8 łyżek mąki
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- tłuszcz i mąka do formy. Krem: śmietana kremówka
- cukier waniliowy
- 4 łyżeczki żelatyny
- 3 banany. Wykończenie: śmietana kremówka
- cukier waniliowy
- czerwony barwnik spożywczy

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubij z cukrem, wsyp mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia. Masę wyłóż do tortownicy. Piecz w temperaturze 160°C przez 40 minut. Schłódź.
- 2 Kremówkę ubij z cukrem waniliowym. Żelatynę rozpuść w gorącej wodzie, wymieszaj i schłódź. Połącz z bitą śmietaną. Na cieście rozłóż plasterki bananów i przykryj je masą śmietanową, tworząc półkulę (czapkę). Wstaw tort do lodówki.
- 3 Śmietankę ubij z cukrem waniliowym, część odłóż, a resztę zafarbuj na czerwono. Czerwoną masą napełnij worek cukierniczy z końcówką z gwiazdką. Cały tort ozdób drobnymi kopczykami.
- 4 Resztę bitej śmietany przełóż do worka cukierniczego z gładką końcówką i wyciśnij na dolną krawędź czapki, aby powstała lamówka z kożuszką. Na szczycie zrób kopczyk, czyli pompon. Gotowy tort wstaw do lodówki.
- 5 **Czas przygotowania: 80 minut. Cena porcji: ok. 4,5 zł. Kalorie: porcja 190 kcal.**

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: