

# Tort kajmakowy



Autor: **Black\_soul**

Przepisów: **39** Ocena: **260**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Na biszkopt x2:
  - - 2 jajka
  - - 2 łyżki mąki tortowej
  - - 2 łyżki cukru
  - - 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
  - - 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
  - - szczypta soli do białek
- Na biszkopt x1:
  - - 2 jajka
  - - 2 łyżki mąki tortowej
  - - 2 łyżki cukru
  - - 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
  - - 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
  - - 1 łyżeczka kakao (ciemnego)
  - - szczypta soli do białek
- Krem:
  - - 2 budynie waniliowe
  - - 0,5 litra mleka
  - - 2 łyżki cukru pudru
  - - 25 dag margaryny Kasia
  - - 20 dag masy krówkowej o smaku kajmaku
- Polewa:
  - - 5 dag czekolady białej
  - - 20 dag masy krówkowej o smaku kajmaku
- Dodatkowo:
  - - 5 dag czekolady białej

## Sposób przygotowania:

1. Najpierw białka ubijamy na sztywną pianę. Wsypujemy cukier i jeszcze raz ubijamy.
2. Dodajemy żółtka i ponownie ubijamy.
3. Wsypujemy obie mąki, proszek do pieczenia. Delikatnie mieszamy.
4. Ciasto przekładamy do tortownicy o średnicy 18 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Pieczemy w 170 stopniach przez około 25-30 minut.
6. Biszkopt sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczony. Jeśli patyczek będzie wilgotny oznacza to, że trzeba jeszcze chwilkę piec. Natomiast jeśli będzie suchy, biszkopt trzeba wyjąć i

odłożyć do ostudzenia.

7. Tak samo musimy upiec jeszcze jeden biszkopt jasny, a z kolei kakaowy biszkopt robimy tak samo tylko, że dodajemy kakao.

2 8. Z kolei przygotowujemy krem: budynie rozpuszczamy w połowie zimnego mleka. Pozostałe mleko zagotowujemy, a następnie wlewamy wcześniej rozpuszczone budynie. Gotujemy do zgęstnienia cały czas mieszając. Budynie studzimy. Kolejno ucieramy margarynę na puszystą masę. Dodajemy cukier puder i chwilę ucieramy. Dodajemy stopniowo zimny budyń (ten co wcześniej przygotowaliśmy) i ucieramy aż krem będzie puszysty. Na koniec po łyżce kajmaku dodajemy do masy i ucieramy.

3 9. Krążki biszkoptu przekładamy kremem. Trochę kremu zostawiamy na boki i nim je smarujemy.

10. Następnie czekoladę wraz z kajmakiem rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Jak się wszystko nam ładnie rozpuści to smarujemy nią wierzch tortu.



4 11. Czekoladę białą ścieramy i obtaczamy/posypujemy nią boki tortu.

12. Tort wstawiamy do lodówki do stężenia na kilka godzin.

13. Po tym czasie kroimy i podajemy. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: