

Tort lodowy



Autor: **Kasia1302**
Przepisów: **9** Ocena: **217**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- 3 białka
- łyżka zimnej wody
- 250 gr.cukru
- 250gr.mielonych laskowych orzechow
- MASA LODOWA:
- 4 białka
- 1/2 litra smietany kremowki
- cukier waniliowy
- 7 zoltek
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 125 gr.cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować ciasto: : Białka ubić na sztywno z wodą,dodając cukier nadal ubijając.Dodać orzechy,delikatnie wymieszać.Tortownice wyłożyć papierem do pieczenia.Masę podzielić na 3 części.Kolejno wkładać do tortownicy.Każdy krążek piec 12-15 min. w tem.180 stopni.
- 2 Przygotować masę lodową: żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym dodać kawę i lekko wymieszać.Białka i śmietanę osobno ubić na sztywno delikatnie wymieszać z masa żółtkowo-kawową.
- 3 W tortownicy ułożyć krążek ciasta,masę,2 krążek,masę,przykryć 3 krążkiem i wyłożyć resztę masy.Tort wstawić na noc do zamrażalnika.Przed podaniem udekorować np.kakao,bita śmietaną i owocami. **PODZIELIC SOBIE TA MASE LODOWA TAK ZEBY STARCZYLA NA 3 WARSTWY!!!!!!**

Twoje notatki do przepisu: