

Tort-"bukiet"

Autor: **kicia1**Przepisów: **17** Ocena: **189**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- -Biskopt jasny z 4 jaj-tortownica 16 cm
- -Biskopt cappuccino z 3 jaj, (jasny+3 łyżki kawy cappuccino)
- -MASA CHAŁWOWA:
- -mleko, 3/4 szkl.
- -żółtka, 2 szt.
- -mąka ziemniaczana, 2 kopiate łyżki
- -margaryna, 0,5 kostki
- -chałwa, 20 dag
- -MASA CAPPUCCINO:
- -jajka, 3szt.
- -cukier kryształ, 3/4 szkl.
- -czekolada mleczna, 1 tabliczka
- -cappuccino, 3 łyżki kopiate
- -marg.np.palma, 1 kostka
- -DODATKOWO:
- -beziki, 1 opak
- -masa cukrowa do dekoracji
- -wstążka do przewiązania tortu

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt jasny kroimy na pół
- 2 Z mleka mąki i żółtek gotujemy gęsty budyń i studzimy. Margarynę ucieramy z 1/2 szkl. cukru pudru (zapomniałam podać w składn.) stopniowo dodajemy zimny budyń i pokruszoną chałwę. Na bok odkładamy troszkę masy na boki tortu.
- 3 Całe jajka ubijamy w kąpielii wodnej z cukrem około 20 minut aż będą gęste wtedy zestawiamy na bok dodajemy czekoladę startą na tarce i cappuccino i studzimy. Ucieramy kostkę marg. i dokładamy masę stopniowo. Na bok odkładamy troszkę masy na wierzch tortu.
- 4 Przełożenie: biskopt jasny-połowa masy chałwowej-połowa bezikow-połowa masy kawowej-biskopt cappuccino-reszta masy chałwowej-reszta bezikow-reszta masy kawowej-biskopt jasny. Tort jest z tortownicy 16 cm więc jest mały a wysoki aby było widać efekt bukietu...
- 5 Odłożonymi masami rzeźnimy boki i wierzch tortu.

- 6 Z masy cukrowej brązowej formujemy cienkie wałeczki i oblepiamy boki tortu, z czerwonej lepimy röżyczki i układamy na podobieństwo bukietu a z zielonej wycinamy liście i dokładamy pomiędzy kwiaty. Ja na środek wycięłam jeszcze 35 z racji okazji...Przewiązać wstążką i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: