

# Tort serce (bez formy w kształcie serca)



Autor: **Olika**  
Przepisów: **83** Ocena: **1733**



> 6 os.



60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- Biskopt : (tortownica 22cm) 5 jajek □ szklanka cukru □ szklanka mąki pszennej 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- Krem budyniowy: 500 ml mleka 3 łyżki mąki pszennej 2 łyżki mąki ziemniaczanej 2 żółtka 2- 3 łyżki cukru cukier waniliowy lub i
- Lub ten litr śmietany 36 %

## Sposób przygotowania:

### 1 Biskopt;

Żółtka oddzielić od białek, i ubić z nich sztywną pianę. Do sztywnej piany z białek dodawać małymi porcjami cukier, dalej ubijając. Dodawać po jednym żółtku, nie przestając ubijać. Obie mąki przesiać, dodać do piany, delikatnie wymieszać najlepiej łyżką. Ciasto wylać do formy wyłożonej papierem do pieczenia, boki zostawić bez papieru i nie smarować żadnym tłuszczem. Piec w temperaturze 160-170 C około 35-40 minut (do tzw. suchego patyczka). Wystudzony biskopt kroimy na 3 blaty.

### 2 Krem budyniowy

Zagotować szklankę mleka, pozostałą część mleka dokładnie wymieszać żółtkami, obiema mąkami, oraz cukrem i cukrem waniliowym. Masę jajeczną wlać powoli na wrzące mleko i energicznie mieszać, uważając aby niepowstały grudy, chwilę podgotować. Budyń przykryci folią spożywczą zapobiegnie to zrobieniu się kożucha na budyniu i odstawić do całkowitego wystygnięcia.

### 3 SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W tortownicy układamy jeden blat biskoptu, nasączamy np. kawą, wykładamy 1/3 część masy równo rozsmarowujemy, przykrywamy drugim blatem, również nasączamy następnie kolejną część masy, trzeci blat - nasączenie - masa. Masę wyrównujemy i tort wkładamy do lodówki do stężenia minimum na dwie godziny.

Schłodzony tort kroimy w sposób pokazany na fotce.

## Twoje notatki do przepisu: