

TORT SEROWO-KAWOWY



Autor: **andzela2309**
Przepisów: **45** Ocena: **912**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- jajka, 4
- mąka, 15 dag
- kakao, 5 łyżeczek
- cukier, 20 dag
- proszek do pieczenia, łyżeczka
- mocno zapażona kawa rozpuszczalna, kubek
- 40 ml koniaku lub rumu
- Na krem: 50 dag serka śmietankowego
- 20 dag kremówki (36%)
- 4 żółtka
- 4 łyżki cukru
- 10g żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 BIAŁKA UBIĆ Z CUKREM. STOPNIOWO DODAWAĆ ŻÓŁTKA, MĄKĘ Z PROSZKIEM DO PIECZENIA I KAKAEM. CIASTO PRZEŁOżyć DO TORTOWNICY WYŁOżONEJ PAPIEREM DO PIECZENIA. PIEC 30 MINUT W 180ST.
- 2 OSTUDZONY BISKOPI PRZEKROIĆ NA DWA BLATY. KAWĘ WYMIESZAĆ Z KONIKIEM. NASĄCZYĆ DOLNY BLAT.
- 3 ŻÓŁTKA UTRZEĆ Z CUKREM NA PUSZYSTĄ MASĘ. STOPNIOWO DODAWAĆ PO ŁYŻCE SEREK I ROZPUSZCZONĄ W 1/3 SZKLANKI WODY ŻELATYNĘ. WYMIESZAĆ A NASTĘPNIE POŁĄCZYĆ Z UBITĄ KREMÓWKĄ.
- 4 POŁOWĘ KREMU ROZPROWADZIĆ NA NASĄCZONYM BLACIE, PRZYKRYĆ DRUGIM BLATEM, ZNÓW POŁAĆ KAWĄ Z KONIAKIEM. TORT POKRYĆ RESZTĄ KREMU. POŁAĆ POLEWĄ I SCHŁODZIĆ.
- 5 JA DODATKOWO UDEKOROWAŁAM BOKI PŁATKAMI MIGDAŁÓW.

Twoje notatki do przepisu: