

tort śmietanowy



Autor: ewelkao

Przepisów: 4 Ocena: 39



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- jajka, 6 szt
- cukier, 1 szk
- mąka tortowa, 1,5 szk
- proszek do pieczenia, 1 łyżka
- KREM:
- Śmietana 30%, 1 litr
- cukier puder, 10 łyżek
- śmietan-fix, 5 opakowań
- dżem porzeczkowy, 1 słoiczek
- płatki śniadaniowe czekoladowe, do przybrania

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt: białka ubić na sztywną pianę z cukrem. Dodać żółtka i mąkę przesiana z proszkiem. Delikatnie wymieszać. Piec w temp. 200 st C około 40 minut Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia a następnie przekroić na 3 części Śmietanę ubić z cukrem pudrem i śmietan-fixsami na gęsty krem około 10 minut Każdy krążek biskoptu delikatnie nasączyć mocną osłodzoną herbatą z cytryną i posmarować dżemem na to kłaść porcję bitej śmietany, znowu biskopt nasączyć dżem i śmietana itd. cały tort obsmarować z każdej strony ubita śmietana boki tortu udekorować pokruszonymi płatkami śniadaniowymi czekoladowymi na wierzch ja zrobiłam ozdobę z masy marcepanowej Smacznego

Twoje notatki do przepisu: