

# Tort świąteczny

Autor: **taura**Przepisów: **237** Ocena: **6707**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



trudne



przystępne

## Składniki:

- Mąka tortowa
- Cukier
- Jajka
- Nutella
- Proszek do pieczenia
- Cytryna
- Wódka
- puszka brzoskwiń
- Masło
- Cukier puder
- ocet

## Sposób przygotowania:

### 1 Skład na biszkopt:

1,5 szkl. mąki tortowej

1 szkl cukru

6 jajek

1,5 łyżki octu

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę, dodać porcjami cukier, ciągle ubijając. Żółtka rozbełtane z octem dodać w 3 porcjach do słodkiej piany i ruchem okrężnym mieszać drewnianą łyżką. Następnie dodać (nasiać przez sitko) w 3 porcjach mąkę z proszkiem do pieczenia delikatnie mieszając łyżką. Uwaga: można 2 łyżki tortowej mąki zastąpić mąką ziemniaczaną. Piec w 175 stopniach 30-35 minut.

### 2 Skład na poncz: 0,5 szkl. wody, 1 łyżka cukru, sok z połowy cytryny, 25 ml wódki, 1/3 soku z puszki brzoskwiń.

Wykonanie: wodę zagotować z cukrem. Po wystudzeniu wcisnąć sok z cytryny, wlać wódkę i sok z brzoskwiń.

### 3 Skład na krem: 25 dag masła, 3 żółtka, 0,5 szkl cukru pudru, 20 dag Nutelli, brzoskwinie w puszcze.

Wykonanie: Zmiksować luźne masło, miksując dodawać partiami cukier, następnie po jednym żółtku. Na koniec dodać łyżkami Nutellę.

Upieczony zimny biszkopt przekroić na 3 blaty, nasączyć je ponczem, posmarować kremem i ułożyć na każdej warstwie brzoskwinie pokrojone w kosteczkę.

Udekorować.

Twoje notatki do przepisu: