

# Tort urodzinowy



Autor: **luna76**  
Przepisów: **112** Ocena: **2806**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- jajka 6 sztuk
- cukier 12 łyżek
- mąka tortowa 3 płaskie łyżki
- kakao 2 pełne łyżki
- Masa:
- masło 2 kostki
- cukier 2 szklanki
- mleko 1,5 szklanki
- sok z 2 cytryn
- mleko w proszku 4 łyżki
- Dodatkowo:
- brzoskwinie w puszcze 1 opakowanie
- posypka cukrowa
- posypka wafłowa

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijam na sztywną pianę na najwyższych obrotach. Do ubitych białek dosypuję po trochu cukier i ucieram do rozpuszczenia. Obroty zmniejszam do minimum i dodaję po jednym żółtku, przesiewam mąkę z dodatkiem kakao i mieszam do połączenia się składników. Piekarnik nagrzewam do 170°C, tortownicę o średnicy 24 cm wykładam papierem do pieczenia, przekładam ciasto i wstawiam do gorącego piekarnika na 35-45 minut. Upieczone wyjmuję i rzucam o podłogę z wysokości kolan. Odpinam obręcz i studzę ciasto, potem kroję na 3 części. Mleko zagotowuję, masło ucieram z cukrem na puch i dodaję po łyżce gorące mleko. Potem wysypuje mleko w proszku, a na końcu sok wyciśnięty z dwóch cytryn. Masę wstawiam do lodówki. Brzoskwinie osączam na sicie zlewając cały zawarty w puszcze sok, rozcieńczam 1/2 szklanki przegotowanej wody i zostawiam do nasączenia blatów. Owoce kroję w plasterki. Na paterze układam jeden krążek biszkoptowy, nasączam ponczem brzoskwiniowym, układam plastry brzoskwiń, wykładam ciekłą warstwę masy, układam kolejny krążek, nasączam, układam plastry brzoskwiń, rozsmarowuję ciekłą warstwę masy, przykrywam trzecim krążkiem, nasączam i masą smaruję wierzch i boki ciasta. Pozostałą masę przekładam do rękawa cukierniczego, wyciskam różyczki ozdabiam posypką cukrową i wafłową. Całość wstawiam na noc do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: