

# Tort urodzinowy



Autor: **rudakathia**  
Przepisów: 2 Ocena: 21



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- na Biskopt :
- 7 jajek
- półtorej szklanki mąki tortowej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- Budyń waniliowy
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju
- 3/4 szklanki cukru
- na Krem :
- śmietanka 30 %
- krem malinowy Dr.Oetker
- na Lukier Plastyczny :
- 350 gr Pianek Marschallow
- 700 gr cukru pudru
- barwnik spożywczy

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt:**

Białka z solą i cukrem ubijamy na sztywna pianę po ubiciu dodajemy po 1 żółtku na koniec dodajemy mąkę ,proszek do pieczenia i budyń mieszając już łyżką. Na koniec dodajemy 2 łyżki oleju (broń boże nie oliwy z oliwek) i wylewamy na posmarowana i posypana bułka tartą tortownicę.

Do nagrzanego piekarnika 180 stopni na 45 minut .

Po upieczeniu zostawiamy na 10-15 minut w piekarniku przy otwartych drzwiczkach.
- 2 Krem:**

Mocno schłodzoną Śmietankę 0,5 litra ubijamy na gęsto dodajemy krem z proszku na gęsto ubijamy smarujemy przecięte warstwy biskoptu
- 3 Masa Plastyczna:**

pianki topimy na małym ogniu w garnku mieszając żeby nie przypaliły się . Po rozpuszczeniu szybko dodajemy cukier puder wyrabiając ciasto . na koniec zostawiamy albo biały albo barwimy i rozwałkowujemy na bardzo cienki placek

## Twoje notatki do przepisu: