

Tort urodzinowy



Autor: **tolerancja**
Przepisów: **74** Ocena: **1986**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt jasny :
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- 3 łyżki cukru kryształu
- 1 łyżka oleju
- Biskopt ciemny:
- te same składniki jak wyżej tylko zamiast 1 łyżki mąki ziemniaczanej dajemy 1 łyżka kakao
- Masa:
- 1 budyń smietankowy
- 3 łyżki mąki
- 3 żółtka
- 6 łyżek cukru kryształu
- 1 kostka masła
- 2 szkl mleka
- Bitą śmietana:
- 1 opakowanie bitej śmietany
- galaretka zielona (agrestowa)
- wierzch tortu :
- 2 galaretki pomarańczowe
- 1 galaretka żółta
- delicje 1 paczka
- brzoskwinie w puszcze
- do dekoracji: płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

- 1 Upiec dwa koła biskoptowe jasne i kakaowe , (tortownica o średnicy 24 cm
- 2 Masa :zagotować 1 szkl mleka z cukrem , w drugiej szkl, rozpuścić żółtka , budyń , mąkę . Gdy mleko z cukrem zacznie się gotować wlać resztę i mieszać aż zrobi się gęsty budyń . Utrzeć masło dodać wystudzony krem , połączyć razem i gotowe
- 3 Bitą śmietana : 1 op bitej śmietany śnieżki przygotować według przepisu na opakowaniu ,

dodac rozpuszczona wczesniej galaretkę zieloną lekko tezejaca polaczyc razem

- 4 wierzch : galaretki pomarańczowe rozpuszcic jak na opakowaniu . galaretkę żółta rozp , w połowie ilosci wody .Brzoskwinie wyciagnac z puszki aby nie były mokre
- 5 Całosc : od dołu biszkopt cienmy , na to masa budyniowa(1/3 zostawiamy na boki tortu) , biszkopt jasny , bita smietana z galaretką , na nią ułozyc delicje wierzchem do dołu , miedzy delicje dajemy pokrojone brzoskwinie , zalewamy najpierw żółtą galaretką , nastepnie pomarańczowe galaretki . Boki tortu smarujemy masą i ozdabiamy uprazonymi wczesniej płatkami migdałów i gotowe
- 6 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: