

Tort urodzinowy



Autor: **tolerancja**
Przepisów: **74** Ocena: **1741**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- placki biszkoptowe 3 szt
- jajka 15 szt
- mąka pszenna i ziemniaczana po 5 płaskich łyżek
- 12 łyżek cukru kryształu
- proszek do pieczenia 3 łyżeczki
- Kisiel truskawkowy
- 1 łyżka kakao
- MASA
- 3 szkl słodkiego mleka
- 1 szkl cukru kryształu
- mąka pszenna i ziemniaczana po 2 łyżki
- 8 żółtek
- cukier waniliowy 2 szt , 2 masła
- Masa jabłkowa:
- 1,5 kg jabłek
- 1/2 szkl cukru
- galaretka truskawkowa i agrestowa po 1 szt
- Do dekoracji-polewa ,literki i listki czekoladowej gwiazdki
- do obsypania 2 paczki migdałów w płatkach

Sposób przygotowania:

- 1 przygotować 3 biszkopty:w jednej misce ubić 15 białek, dodać cukier ,żółtka i obydwie mąki z proszkiem do pieczenia , dzielimy ciasto na 3 równe części.Do jednego dodajemy kisiel , drugie łączymy z kakao a 3 pozostaje bez zmian.Pieczemy 3 biszkopty w temp. 180 stopni przez 25 min
- 2 Jabłka obieramy kroimy w kawałki i dusimy żeby były miękkie.Dzielimy na połowę i do jednej galaretka agrestowa a druga galaretka truskawkowa , każda część mieszamy żeby połączyć składniki.
- 3 Masa:w szkl mleka rozpuścić mąki i żółtka resztę mleka zagotować dodać cukier kryształ i waniliowy i resztę rozpuszczonych składników,cały czas mieszać aż zrobi się krem.Masła utrzeć dodać schłodzony krem i połączyć aż zrobi się puszysta masa.Większą połowę masy podzielić

na 4 części , reszta zostaje do ozdobienia tortu

- 4 Składanie ciasta:od dołu jasne ciasto 1 część białej na to jabłka z zieloną galaretką , druga część białej masy , następnie ciemny placek , trzecia część masy , jabłka z truskawkową galaretką , czwarta część masy i trzeci biszkopt z kisiellem
- 5 Migdały uprażyc na patelni tak aby delikatnie zmieniły kolor cały czas mieszac aby sie nie przypaliły.tort obłozyc masą , zrobic polewę , obsypac migdałami i udekorowac wg własnego gustu .

Twoje notatki do przepisu: