

# Tort z ciasta kruchego



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **228** Ocena: **5570**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 2 opakowania ciasta kruchego
- 400 ml śmietany 36%
- 250 g serka mascarpone
- 4 łyżki cukru pudru
- ciasteczka, małe batoniki, m&m

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto kruche rozkładamy. Najlepiej będzie jeśli wydrukujemy sobie bądź odrysujemy liczby na kartce A4. Przykładamy szablon cyfry i wycinamy nożem z ciasta. Każdą cyfrę potrzebujemy podwójnie. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni przez 15 minut.
- 2 W misce ubijamy lekko śmietanę i dodajemy serek mascarpone i cukier puder. Wszystko miksujemy chwilę aby masa nam się nie zważyła. Nakładamy krem do szprycy i wyciskamy punktowo krem. Następnie układamy na wierzch kolejną upieczoną cyfrę i znów krem. Na wierzchu dekorujemy batonikami, m&m bądź wedle własnej fantazji czym dusza zapragnie.

## Twoje notatki do przepisu: