

Tort z masą budyniową czekoladową,



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1260**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Biskopt z 5 jaj ja użyłam takiego :
- 5 jaj
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mąki zwykłej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- Masa budyniowa:
- 2 szklanki mleka + 1/2 szklanki
- 1/4 szklanki cukru
- 1 budyń czekoladowy bez cukru
- po 1 łyżce mąki zwykłej i ziemniaczanej
- 250 gram masła
- dodatkowo: śnieżka do dekoracji z barwnikami,
- poncz do biskoptu

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielić od żółtek ubić na sztywno, po tym czasie powoli dosypywać cukier. Ubić lśniąca pianę. Zmniejszyć obroty miksera na minimum i dodać żółtka po jednym, a następnie dodać przesiane mąki.
spód tortownicy o średnicy 24 cm wysmarować margaryną i wysypać mąką. Boków tortownicy nie smarujemy!
Pieczemy w 170 st przez 25-30 minut. Upuszczamy tortownicę z upieczonym biskoptem na podłogę z wysokości kolan. Wkładamy do piekarnika i uchylamy drzwiczki. Wyjmujemy całkowicie wystudzony. Dzielimy na 3 równe płyty.
- 2 Mleko gotujemy z cukrem. W połowie szklanki mleka należy rozmieszać budyń i mąki, wlewamy to do gotującego się mleka i mieszamy energicznie żeby się grudki nie zrobiły. Gotujemy chwilę. Studzimy i zimny wkładamy do lodówki [najlepiej na parę godz.]
- 3 Masło ucieramy do białości, po czym dodajemy po jednej łyżce budyniu [ważne żeby robić to powoli, żeby masa była po utarciu puszysta].
- 4 Biskopty ponczujemy, masę dzielimy na 3 części [2 do przełożenia, 1 do obłożenia tortu.

ubijamy Śnieżkę wg przepisu na opakowaniu i dekorujemy wg własnego uznania. Chłodzimy

tort, smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: