

Tortowe z serem biszkopcowym i posypką z mleka w proszku



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **457** Ocena: **5908**



> 6 os. > 60 min średnie dostępne

Składniki:

- BISZKOPT : 2x (30x40)
- -6 jaj -1 szklanka cukru -1 szklanka mąki(w tym 1/3 ziemniaczanej)
- -2 łyżki kakao -2 łyżeczki proszku do pieczenia -3/4 szklanki oleju
- KREM SEROWY-BISZKOPCIKOWY:
- -120 g. biszkopcików -1,5 szklanki wody z sokiem z cytryny
- -1 kg. sera z wiaderka -200 g. cukru pudru -330 ml. śmietanki 30 %
- -25 g. żelatyny -1/2 szklanki wody
- POSYPKA:
- -150 g. cukru pudru -150 g. masła(miękkiego) -150 g. mleka w proszku
- ESY-FLORESY: -50 g. gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt- Białka ubić ze szczyptą soli potem,po trochu dodawanym cukrem. Dodawać po żółtku, ciągle miksując. Przesiać mąkę, kakao, proszek. Lekko mieszać ale już łopatką,jednocześnie dolewając olej.Wylać na blaszkę (30x40)z papierem. Piec w 175*ok. 25-30 min. Drugi upiec tak samo.Ciasto będzie dosyć wysokie, można biszkopty upiec z 4 jajek, odpowiednio zmniejszając resztę składników.
- 2 Jeden biszkopt ułożyć w tej samej blaszce, co piekliśmy, ale z zabezpieczonymi wyżej bokami.
- 3 krem-Biszkopciki namoczyć w przegotowanej wodzie z sokiem z cytryny. Jak napęcznieją to rozgnieść abo przetrzeć przez sitko. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego.Ser zmiksować z pudrem i śmietanką, dodać biszkopciki i zmiksować. Na koniec dolewać żelatynę i zmiksować. 3/4 kremu wyłożyć na biszkopt.
- 4 Przykryć drugim biszkoptem, ale górą do dołu.
- 5 Rozsmarować resztę kremu, śpieszyć się bo krem gęstnieje.

- 6 posypka-Zrobić ją wcześniej, przed kremem. Zmiksować masło z cukrem. Dodać mleko w proszku i już rozdrabniać ale rękoma na gruby żwirek.Rozsypać na gorze placka.
- 7 esy-Rozpuścić czekoladę w kąpeli wodnej, przelać do papierowego rożka i połączyć placek.

Twoje notatki do przepisu: