





przepisy.pl

Tort z bitą śmietaną i miksem owocowym




Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- mąka tortowa - 6 łyżek
- cukier - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana kremówka - 0.5 litrów
- śmietan-fix - 1 opakowanie
- owoce - 1 unit
- wiórki czekoladowe

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Należy ubić białka z cukrem, dodając po jednym żółtku, aż masa będzie puszysta.
2. Potem powoli wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać.
3. Upiec biszkopt w tortownicy. W tym czasie ubić śmietanę.
4. Po ostudzeniu przekroić biszkopt na 3 części.
5. Posmarować ubitą śmietaną, a na wierzchu dodatkowo udekorować owocami i wiórkami czekoladowymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl