



Tort-Boisko

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

krem

- krem waniliowy w proszku - 3 opakowania
- margaryna Kasia - 5 gramów

Wskazówki pieczenia:



30 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę.
2. Wsypać cukier i cukier waniliowy- dalej ubijać.
3. Następnie dodać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej tortownicy.
5. Po ostudzeniu biszkopt przekroić na 2 placki.
6. Nasączyć sokiem lub herbatą z cukrem i i przekładać kremem.
7. Krem przygotować według przepisu na opakowaniu.
8. Cały tort udekorować kremem zielonym(do kremu waniliowego dodać zielony barwnik)
9. Zrobić wzory(trawa,piłka,bramki)lub według własnego uznania .

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