



przepisy.pl

Tort brzoskwiniowy na francuskim cieście



 60 minut  Średnie

Składniki:

- ciasto francuskie - 600 gramów
- brzoskwinie - 1 puszka
- mleko - 0.25 litrów
- żółtka - 4 sztuki
- mąka ziemniaczana - 40 gramów
- cukier - 100 gramów
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- dżem morelowy - 6 łyżek
- płatki migdałowe - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180-200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z ciasta przygotować 3 kręgi ciasta francuskiego, upiec na wysmarowanej tłuszczem blasze.
2. Mleko zagotować z aromatem waniliowym i 50 g cukru.
3. Do 1/4 soku brzoskwiniowego dodać 50 g cukru, mąkę ziemniaczaną i żółtka. Dodać do mleka i zagotować. Krem schłodzić.
4. Do dżemu dodać 2 łyżki soku z brzoskwiń i posmarować kręgi.
5. Na jednym kręgu ułożyć kawałki brzoskwiń, 1/3 masy, przykryć drugim kręgiem i posmarować masą.
6. Przykryć trzecim kręgiem, posmarować masą i udekorować migdałami. Smacznego :)

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