




# Tort czarno - biały

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### biszkopt

- jajko - 9 sztuk
- mąka - 6 łyżek
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- cukier - 9 łyżek

### masa

- budyń - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- alkohol - 50 mililitrów

### dekoracja

- biała czekolada - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- migdały - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: 3 białka ubić na pianę z 3 łyżkami cukru, dodać 3 żółtka, następnie 2 łyżki mąki wymieszanej z proszkiem i 1 łyżką kakao.
2. Piec ok. 30 minut w 180 stopniach (zrobić 3 biszkopty).
3. Masa: Budyń ugotować z cukrem na mleku.
4. Kasie utrzeć do białości i dodawać do niej ostudzony budyń.
5. Na końcu dodać odrobinę alkoholu (może być rum dla podkreślenia smaku).
6. Biszkopty przekładać masą. Po dokładnym wysmarowaniu boków i góry wszystko posypać utartą czekoladą i ozdobić migdałami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)