



# Tort czekoladowo-waniliowy

przepisy.pl



 30 minut  Średnie

## Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- budyń - 2 opakowania
- cukier - 1 szklanka
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- krem czekoladowy - 1 opakowanie
- krem waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno, wsypać cukier i dalej ubijać, aż piana będzie lśniąca. Do żółtek dodać proszek do pieczenia i ocet, wymieszać. Dodać żółtka do białek i wymieszać. Dodać przesianą mąkę, budyń i delikatnie wymieszać. Piec w temp. 180 stopni, ok 50 min.
2. Wystudzony biszkopt podzielić na 3 blaty i nasączyć każdy z nich ponczem. Wykonać kremy zgodnie z przepisem na opakowaniu dodając do każdego z nich 1/2 kostki Kasi.
3. Krem czekoladowy wyłożyć na jeden blat biszkoptu oraz wysmarować boki. Krem waniliowy wyłożyć na drugi blat oraz przyozdobić wierzch tortu. Całość obsypać okruchami z biszkoptu.

---

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)