





Tort dla teścia

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- woda - 1 litr
- cukier - 1 szklanka
- sok z cytryny - 1 sztuka
- olejek śmietankowy - 1 opakowanie
- kwasek cytrynowy - 1 szczypta
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 2.5 szklanki
- zapach waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Całe jajka ubijać (mikserem) do białości (w jednym kierunku), dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem i delikatnie wymieszać.
2. Ciemny biszkopt zrobić tak samo, tylko dodać kakao. Piec ok. 30 min.
3. Przekroić na pół.
4. Poncz: wodę zagotować, dodać cukier, sok z cytryny i ostudzić. Dodać kwasek i zapach, poncz musi być winny.
5. Nasączyć biszkopty.
6. Masa: Jajka ubić z cukrem, Kasie utrzeć osobno, dodawać do masy jajecznej po łyżce i na koniec zapach.
7. Biszkopt ciemny - masa - biszkopt jasny - masa - ciemny - masa - jasny.

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