





przepisy.pl

Tort dynia na Halloween



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- marmolada - 500 gramów
- krem budyniowy - 2 opakowania
- mleko - 1 litr
- Kostka do pieczenia Kasia** - 400 gramów
- żółty i czerwony barwnik - 1 opakowanie
- baton czekoladowy - 1 sztuka
- zielona galaretka - 1 opakowanie
- herbatniki czekoladowe - 1 opakowanie
- pisak cukrowy do ciast - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Jaja zmiksuj z cukrem na puch. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dokładnie wymieszaj.
2. Przygotuj dwie średnie tortownice (jedną z kominkiem) o średnicy 24 cm. Posmaruj ich dno Kasią i posyp mąką. Ciasto wlej do tortownic i piecz w 170 st.C około 40 minut.
3. Przygotuj krem. Połowę mleka zagotuj. Dodaj odrobinę barwników by mleko zabarwiło się na kolor pomarańczowy. Resztę mleka wymieszaj z proszkiem budyniowym i wlej do gotującego mleka. Gotuj ciągle mieszając by krem się nie przypalił. Wystudź. Chłodny krem zmiksuj z miękką Kasią i podziel na dwie części.
4. Upieczone biszkopty przekrój w poprzek. Każdy z krążków posmaruj marmoladą, a następnie kremem. Złóż w całość.
5. Przełożony kremem tort uformuj w dynię odcinając z góry i dołu kawałki ciasta. Powstałe w ten sposób obrzynki możesz zjeść lub umieścić w górnej części ciasta po kominku.
6. Całą powierzchnię tortu posmaruj drugą częścią kremu i wyrównaj. Czekoladowym pisakiem narysuj na torcie śmieszna buzię. Z herbatników zrób oczy, nos i zęby. Z batona ogonek dyni, a z galaretek listki.

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