



# Tort "GARBUSEK"

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



30 minut



170 °C



## Składniki:

- mąka tortowa - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 6 sztuk
- biały krem do tortów - 1 opakowanie
- konfitura wiśniowa - 1 opakowanie
- barwnik spożywczy - 1 opakowanie
- żelki - 1 opakowanie
- kolorowe pisaki do dekoracji - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Upiecz biszkopt. Przetnij spody do tortów na trzy części tak, żeby półkola boczne były jednakowej wielkości, tak żeby w środku powstał prostokąt z zaokrąglonymi 2 bokami. Dla ułatwienia wytnij sobie najpierw szablon z papieru.
2. Ubij krem według własnego przepisu (lub z paczki). Połowę odłóż do osobnego naczynia, do drugiej zaś części dodaj barwnik. Wstaw na 10-15 min. do lodówki.
3. Z prostokąta powstałego z przyciętych spodów zrób tort (każdą warstwę posmaruj konfiturą i kremem).
4. Boczne części spodów również sklej ze sobą za pomocą białego kremu i ułóż na torcie.
5. Białym kremem pokryj boki powstałego pojazdu i połowę przedniej zaokrąglonej części - będą to szyby samochodu. Teraz niebieskim kremem pokryj całość samochodu pozostawiając białe szyby.
6. Wstaw do lodówki. Na koniec pozostało tylko ozdobić tort kolorowymi pisakami, żelkami, przykleić okrągłe lizaki lub ciasteczka jako koła.

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)