





Tort jagodowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- jajko - 2 sztuki
- mąka - 0.75 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- woda - 2 łyżki

krem

- budyń waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 700 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- jagody - 1 szklanka
- galaretka owoce leśne - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Kasie, cukier, kakao i wodę rozpuszczamy w garnku na ogniu, aż powstanie jednolita masa.
2. Do reszty dodajemy mąkę, proszek, żółtka i ubitą pianę z białek.
3. Wylewamy do tortownicy i pieczemy około 30 - 40 minut w temperaturze 190 stopni C.
4. Studzimy i kroimy na dwa blaty.
5. Budyń studzimy.
6. Kasie ucieramy z cukrem na puszystą masę.
7. Następnie dodajemy po łyżce budyń i dalej ucieramy.
8. Odkładamy 5 łyżek masy.
9. Odkładamy dwie łyżki jagód, a resztę wrzucamy do pozostałej masy waniliowej.
10. Dokładnie mieszamy.
11. Na blat czekoladowy wykładamy masę z jagodami i przykrywamy drugim blatem.
12. Na wierzch dajemy odłożoną masę bez owoców i posypujemy jagodami.
13. Całość zalewamy tężejącą galaretką (rozpuszczamy ją w 750 ml wody).

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