



# Tort Jeż

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie

### krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- kakao - 3 łyżki

### poncz

- herbata - 1 szklanka
- alkohol - 2 łyżki
- sok z pomarańczy - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżeczki

### dekoracja

- migdały - 2 opakowania
- suszona morela - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Cukier utrzeć z jajkami na pianę. Potem po trochu dodawać resztę. Piec 45 minut w temperaturze 200 stopni.
2. Krem: Cukier utrzeć z jajkami na pianę, oddzielnie ucierać Kasię, potem po trochu dodawać jajka. Do połowy kremu dodać kakao.
3. Upieczony i ostudzony biszkopt pokroić na placki (wychodzą trzy).
4. Z papieru wyciąć formę jeża i według niej wycinać kształt jeża. Jednak każda następna warstwa powinna być mniejsza od poprzedniej.
5. Ja robię jeża z pięciu lub sześciu warstw, wtedy najładniej wygląda. Ostatnie warstwy jeża niestety muszą być sztukowane.
6. Każdy placek nasączamy ponczem i smarujemy jasną częścią kremu. Następnie ciemnym kremem smarujemy całego jeża.
7. Na koniec wbijamy w jeża kolce z migdałów pokrojonych w paseczki, zostawiając miejsce na buzię i oczka, które robimy np. z pokrojonej suszonej moreli.