



# Tort Kubuś

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- ocet - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- oliwa - 8 łyżek
- mąka - 2 szklanki
- kremówka 36% - 2 litry
- brzoskwinie - 1 puszka
- dżem o kwaskowatym smaku - 1 słoik
- mleko - 1 litr
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- różnokolorowe barwniki spożywcze - 4 sztuki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- woda przegotowana letnia - 1 szklanka
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżka
- alkohol - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: blaszka prostokątna o wymiarach 24x35 cm. Oddzielić białka od żółtek. Żółtka wymieszać w miseczce z proszkiem do pieczenia i octem. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem. Do ubitej masy z białek dodać masę z żółtek, delikatnie wymieszać, dodać oliwę, wymieszać i przesianą mąkę.
2. Blachę wysmarować Kasią i posypać bułką tartą. Wylać ciasto. Piec w 180 st. Z termoobiegiem ok. 50 min. Sprawdzić patyczkiem drewnianym, czy upieczone, wbić w ciasto, jeśli będzie suchy to jest dobre.
3. Masa do przełożenia tortu i dekoracji: Śmietana kremówka 36% 2 litry, Puszka brzoskwiń, Duży dżem, powidła śliwkowe bądź marmolada różana.
4. Krem budyniowy: Szklankę mleka zagotować z cukrem waniliowym i zwykłym, w drugiej szklance rozmieszać obie mąki i ugotować budyń. Gdy budyń ostygnie, Kasię miksować i dodawać po łyżce budyń do uzyskania jednolitej gładkiej masy.
5. Dekoracja: Barwniki spożywcze, niebieski, zielony, żółty, czerwony, mogą być kwiatki z opłatka bądź inne dekoracje wedle uznania, tabliczka gorzkiej czekolady (rozpuszczona, do rysowania wykałaczka konturów Kubusia).
6. Przygotowanie: Biszkopt przekroić wzdłuż na 3 placki, każdy nasączyć zrobionym Ponczem (szklanka przegotowanej wody z wyciśniętą cytryną, łyżką cukru i łyżką alkoholu).
7. Na pierwszy placek położyć powidła, następnie śmietaną kremówką i na to posypać pokrojone brzoskwinie w kostkę, przykryć kolejnym plackiem, wyłożyć również śmietaną kremówką i brzoskwinie bądź inne owoce, przykryć trzecim plackiem.
8. Jeżeli zostało nam śmietany to możemy ją teraz użyć do wysmarowania całego tortu z niebieskim barwnikiem, jeżeli nie to używamy kremu, który zrobiliśmy z budyń.
9. Rysujemy kontury Kubusia wykałaczką, następnie je poprawiamy wykałaczką namoczoną w rozpuszczonej czekoladzie i

w ten sposób mamy narysowanego Kubusia na torcie.

10. Nasz krem budyniowy mieszamy z pozostałymi barwnikami i szprycą z końcówką małej gwiazdki wypełniamy wnętrze Kubusia. Możemy jeszcze użyć pisaków żelowych w celu dopełnienia dekoracji i napisów na torcie.

---

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)