





przepisy.pl

Tort lalka



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 C °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 8 sztuk
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.3 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 4 łyżki
- olej - 3 łyżki
- cukier - 1 szklanka

masa czekoladowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- czekolada deserowa - 1 opakowanie
- budyń czekoladowy - 1 sztuka
- cappuccino czekoladowe - 0.3 szklanek
- dżem z czarnej porzeczki - 1 słoik
- kakao - 2 łyżki
- cukier - 20 dekagramów

masa marcepanowa

- żelatyna - 4 łyżeczki
- planta lub inny tłuszcz roślinny - 3 łyżeczki
- glukoza - 100 gramów
- olejek migdałowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 60 dekagramów
- woda - 70 mililitrów
- barwnik w żelu - 1 opakowanie
- cukrowe ozdoby - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt upiec w tortownicy o śr.26 cm i małej formie babki(sukienka lalki).
2. Budyń ugotować w 2 szkl. mleka.
3. Capucinno rozpuścić razem z budyniem i cukrem.Wystudzić.
4. Kasię utrzeć na puch, dodawać po trochu masy budyniowej, dodać kakao i rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladę.
5. Biszkopt i babkę przeciąć na trzy blaty, nasączyć i posmarować pierwszy biszkopt dżemem na to krem czekoladowy i kolejne warstwy.
6. Każde osobno(tortownica i babka).
7. Wierzch każdego z nich posmarować cienką warstwą masy.
8. Przygotować masę marcepanową(opisana jest w moim przepisie "Torcik walentynkowy")i każde z osobna pokryć masą marcepanową.
9. Lalkę postawić na okrągłym spodzie. Dowolnie udekorować.Smacznego!!!