



Tort marcepanowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

przełożenie

- krem do tortów - 1 opakowanie
- mleko - 250 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- marmolada wieloowocowa - 100 gramów

dekoracja

- masa marcepanowa - 300 gramów
- barwnik spożywczy czerwony - 1 opakowanie
- cukier puder - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i miękką Kasię.
2. Wszystko wymieszaj.
3. Powstałe ciasto włóż do tortownicy wysmarowanej Kasią i obsypanej mąką.
4. Piecz około 30 minut w 180 stopniach C.
5. Krem przygotuj wg przepisu na opakowaniu.
6. Biszkopt przekrój na 3 części, posmaruj marmoladą i kremem.
7. Masę marcepanową zagnieć z cukrem pudrem.
8. 2/3 masy rozwałkuj cieniutko i ułóż na cieście.
9. Resztę masy podziel na 2 części.
10. Jedną zabarw zielonym, a drugą czerwonym barwnikiem spożywczym.
11. Z kolorowych mas marcepanowych formuj różyczki i liście.

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