



## tort miś

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

### Składniki:

#### ciasto

- białko - 5 sztuk
- żółtko - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- cukier - 20 dekagramów
- woda - 0.33 szklanek
- mąka - 28 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Nutella - 1 opakowanie
- banan - 3 sztuki
- śmietana 30% - 1 litr

### Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddzielić od białek i wymieszać z proszkiem do pieczenia.
2. Białka ubić mikserem na sztywną pianę i kolejno dodawać: cukier, żółtka, oliwę i wodę.
3. Wyłączyć mikser, a następnie porcjami wsypywać mąkę i delikatnie oraz dokładnie mieszać łyżką.
4. Blachę prostokątną lub blachę w kształcie misia wysmarować Kasią (ja wycinałam kształt misia nożem), wysypać bułkę tartą.
5. Wylać biszkopt. Włożyć do zimnego piekarnika. Włączyć dół na 180 st. C i piec 10 min.
6. Następnie przełączyć na góra/dół i piec kolejne 15 - 20 min.
7. Po wyciągnięciu z piekarnika obkroić nożem wokół formy, żeby równo "usiadł".

---

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)