



# Tort motyl

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 C °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 opakowanie
- jajko - 12 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 3 łyżeczki
- mleko skondensowane - 1 puszka
- krem tortowy - 3 opakowania
- mleko - 3 szklanki
- kiwi - 1 opakowanie
- galaretka w cukrze - 1 opakowanie
- rurki z kremem - 1 opakowanie
- czekoladowe wzorki - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopty: biszkopt jasny: ubić 6 białek, dodać szklankę cukru i żółtka, wymieszać ze szklanką mąki zmieszanej z proszkiem, wylać na blaszkę i piec ok. 30-40 min w temp.160-180 C.
2. Biszkopt kakaowy przygotować tak samo, a na końcu wymieszać z kakaem. Wystudzić, oba biszkopty przekroić na pół.
3. Mleko skondensowane gotowe zmiksować z Kasią. Zmiksować kremy z mlekiem tak jak podano na opakowaniu. Przełożyć tort: biszkopt jasny-krem-biszkopt ciemny-krem-biszkopt jasny-toffi-biszkopt ciemny-krem, tort przekroić na pół i ułożyć połówki tak żeby się stykały dobrze i udekorować żeby wyszedł motylek

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)