





Tort motylek

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 5 łyżek
- mąka tortowa - 5 łyżek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- krem śmietankowy w proszku - 1 opakowanie
- krem czekoladowy - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanki
- banan - 1 sztuka
- kolorowe pisaki do dekoracji - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Upiec biskopt, tortownica 30 cm (może być mniejsza), przekroić na dwa blaty i przekroić je na pół, odwrócić je tak, żeby były zaokrąglone części w środku.
2. Gotowe kremy zrobić według przepisu na opakowaniu, do białego można dodać czerwony barwnik lub inny kolor, ale troszkę białego kremu odłożyć do dekoracji.
3. Pierwsze blaty przełożyć czekoladowym kremem, przykryć drugim blatem, nałożyć czerwony krem (lub biały).
4. Banana skropić sokiem z cytryny (żeby nie z czarnał), położyć go na złączone części.
5. Ja zrobiłam oczy i nos z roztopionej czekolady, udekorować kolorowymi pisakami oraz lentilkami (tak jak na zdjęciu).

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