





## Tort na chrzciny

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

### Składniki:

- mąka poznańska - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### krem

- cukier - 20 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 opakowania

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  220 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ubijać z 3 łyżkami gorącej wody, potem powolutku dodawać 30 dag cukru, na koniec dodać przesianą mąkę poznańską z mąką ziemniaczaną i proszkiem. Piec w temp 220 st.
2. Krem: ubijać na parze 6 jaj z 30 dag cukru. Wystudzić, dodawać powoli do miękkiej Kasi i cały czas mieszać.
3. Przekładać poszczególne warstwy biszkopta. Na wierzch rozwałkowany lukier plastyczny, można ozdobić po swojemu.

---

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)