



Tort na każdą okazję

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



20 minut



180 °C



Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- mąka tortowa - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- śmietana kremówka 30% - 1 litr
- cukier puder - 6 łyżek
- żelatyna - 4 łyżki

poncz

- herbata - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. BISZKOPT: Oddzielić żółtka od białek.
2. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, a następnie stopniowo żółtka.
3. Do masy w dwóch porcjach dodać przesiane mąki wraz z proszkiem. Bardzo delikatnie wymieszać, najlepiej ręką.
4. Przełożyć do dobrze wysmarowanej torownicy o średnicy około 22 cm.
5. Biszkopt wychodzi dosyć wysoki (4 krążki) więc można użyć odrobinę większej blachy.
6. Piec około 25 minut w temperaturze 180 stopni (im niższy biszkopt, tym krótszy czas pieczenia).
7. MASA: Żelatynę namoczyć w 1/4 szklanki zimnej wody.
8. Gdy napęcznieje, podgrzać na gazie i rozpuścić.
9. Śmietaną ubić na sztywno, dodać cukier puder i powoli wlewać przestudzoną żelatynę cały czas ubijając. Gotowe.
10. Biszkopt pokroić na części, każdy krążek nasączyć przed nałożeniem masy.
11. Należy pamiętać o pozostawieniu masy do wykończenia brzegów i dekoracji.
12. Biszkopt najlepiej upiec dzień wcześniej. Udekorować.

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