







# Tort piniata

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C

 3 tortownice 20 cm

## Składniki:

- drobny cukier - 375 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 375 gramów
- ekstrakt waniliowy lub pasta z ziaren wanilii - 2 łyżeczki
- duże jajka - 6 sztuk
- mąka samorosnąca (lub zwykła + 2.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 375 gramów
- cukier puder przesiany - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- lentilki (np. Smarties) do wypełnienia tortu
- kolorowa posypka

## Sposób przygotowania:

1. Trzy tortownice o średnicy 20 cm posmaruj tłuszczem i wyłóż papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do 180°C / 160°C – piekarnik z termoobiegiem / oznaczenie piekarnika – 4.
2. Utrzyj Kasię z cukrem na lekką, puszystą masę. Dokładnie wymieszaj z ekstraktem waniliowym. Następnie dodawaj jajka, jedno po drugim, cały czas starannie ucierając masę. Przesiej do niej mąkę i dokładnie wymieszaj.
3. Rozdziel masę do trzech tortownic i piecz w piekarniku przez 25-30 minut, aż ciasto się zarumieni i będzie sprężyste w dotyku. Przełóż ciasta na kratkę do wystygnięcia.
4. Przygotuj krem ucierając Kasię z cukrem pudrem i wanilią do uzyskania lekkiej, puszystej masy. Wyrównaj wierzch każdej warstwy tortu, używając ząbkowanego noża. Wytnij środki dwóch warstw tortu tak, że powstaną z nich okręgi. Możesz użyć do tego ostrego noża lub foremek do wykrawania ciastek. Ułóż pierwszy okrąg na paterze lub tacy do ciasta, posmaruj go kremem i nałóż kolejny okrąg ciasta.
5. Środek okręgów wypełnij kolorowymi lentilkami. Posmaruj drugi okrąg kremem i przykryj go ostatnią, pełną warstwą ciasta.
6. Przy pomocy szpatułki wyrównaj wierzch i bok tortu, pokrywając go resztą kremu. Za pomocą rękawa cukierniczego zrób rozetki u podstawy tortu i na krawędzi. Przed podaniem udekoruj kolorową posypką.

---

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)