





Tort prezydencki

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 8 sztuk
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- olej - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

krem

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- kakao - 3 łyżki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- brzoskwinie - 0.5 kilogramów
- sok z cytryny - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt (duża blacha lub tortownica).
2. Ostudzić i przekroić na 3 części, nasączyć wodą z cytryną i cukrem.
3. Krem: Z mleka, cukru oraz mąki pszennej i ziemniaczanej ugotować budyń. Ostudzić i połączyć z Kasią.
4. Podzielić na 2 części. I krem: dodać potartą czekoladę i kakao.
5. II krem: brzoskwinie obrać, podzielić na cząstki i krótko obgotować w słodzonej wodzie. Ostudzić i drobno posiekać.
6. Dodać sok z cytryny do smaku.
7. Biszkopt przełożyć przygotowanymi kremami i dowolnie udekorować.
8. Najlepiej przygotować 1 - 2 dni przed podaniem.

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