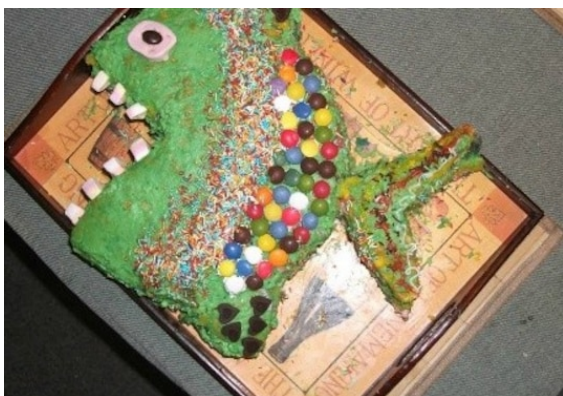




Tort rybka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 gramów
- jajka - 8 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietanka kremówka - 4 szklanki
- śnieżka - 2 opakowania
- galaretka agrestowa - 2 opakowania
- galaretka truskawkowa - 2 opakowania
- sok z cytryny
- cukier - 2 łyżki
- różnokolorowe barwniki spożywcze
- lentiłki
- żelki
- kolorowa posypka
- ptasie mleczko

Sposób przygotowania:

1. Jajka z cukrem ucieram na puch i pod koniec ucierania dodaję rozpuszczoną i przestudzoną Kasię.
2. Potem dodaję mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia oraz barwnik żółty i granatowy (ale można nie dodawać barwników) i miksuję na najmniejszych obrotach.
3. Do tortownicy wysmarowanej Kasią i bułką tartą, wylewam ciasto, które trzeba piec ok. 40 min. w temperaturze 180 stopni.
4. Jak mam upieczone 2 biszkopty dzielę je na dwa krążki.
5. Każdy smak, czyli 2 galaretki rozpuszczam w niepełnej szklance gorącej wody i studzę.
6. Śmietankę ubijam dodając śnieżkę.
7. Gdy galaretki zaczną gęstnieć dodaję do nich po połowie bitej śmietany i schładzam.
8. Przygotowuję poncz z cytryny, 1/2 szklanki wody i cukru. Skrapiam każdy krążek biszkoptu.
9. Krążki przekładam kremem i ptasim mleczkiem na zmianę.
10. Wykrawam kształt ryby i dekoruję tort. Wstawiam do lodówki w celu schłodzenia.

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