





przepisy.pl

Tort śmietankowo-czekoladowy



 0 minut  Łatwe

Składniki:

biskopt

- jajko - 7 sztuk
- mąka tortowa - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

krem

- krem śmietankowy - 1 opakowanie
- krem czekoladowy - 1 opakowanie

dodatki

- ozdoby cukrowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Wsypujemy cukier i dalej ubijamy. Dodajemy kolejno żółtka. Na koniec wsypujemy obie mąki (przesiane) z proszkiem do pieczenia. Ciasto pieczemy w temp.p. 160 - 170°C około 40 minut.
2. Po ostudzeniu biskopt przekroić na 3 placki i przekładać kremem.
3. Krem przygotować według przepisu na opakowaniu. Ja zmniejszam ilość mleka, żeby krem miał gęstszą konsystencję. Torcik ozdobić według własnego gustu.

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