




TORT SMIETANKOWY

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 st, C °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

bita śmietana

- kremówka 30% - 1 litr
- cukier puder - 0.5 szklanek
- śmietana fix - 4 opakowania

dodatki

- owoce - 1 unit

poncz

- ciepła herbata - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 gram

Sposób przygotowania:

1. BISZKOPT: Białka oddzielić od żółtek.
2. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę pod koniec ubijania dodać cukier i cukier waniliowy, całość zmiksować na sztywną pianę. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sitko i stopniowo dodawać do ubitej piany, całość zmiksować ok 8 min. Biszkopt przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy i obsypanej mąką wstawić do nagrzanego piekarnika na 180 st, C na 30 min.
3. PO UPIECZENIU I OSTYGNIECIU BISZKOPT PRZEKROIĆ NA 3 CZĘŚCI.
4. Z podanych składników ubić bitą śmietaną!
5. Pierwszą część biszkoptu nasączyć, posmarować bitą śmietaną, przykryć drugą częścią biszkoptu, nasączyć i posmarować bitą śmietaną, na to poukładać dowolne owoce i przykryć ostatnią częścią biszkoptu, nasączyć i całość posmarować bitą śmietaną i udekorować!!!

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