



## Tort śmietankowy z bitą śmietaną

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

### Składniki:

- jajko - 7 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- śmietany kremówki 30 % - 1 litr
- cukier - 0.75 szklanek
- smietana fix - 4 opakowania
- owoce sezonowe

### 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.
2. Ciasto pieczemy w temperaturze. 160-170°C około 40 minut. Po ostudzeniu biszkopt przekroić na 3 placki i przekładać ubitą śmietaną. Tort dowolnie udekorować owocami .

---

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)