



Tort sylwestrowy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 10 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana kremówka - 40 dekagramów
- gorzka czekolada - 10 gramów
- mleczna czekolada - 10 dekagramów
- śmietana kremówka - 15 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa biała - 15 dekagramów
- polewa czekoladowa - 15 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Białka ubij z dodatkiem cukru waniliowego i 15 dag cukru. Połącz z żółtkami, rodzajami mąki i proszkiem do pieczenia. Wlej do tortownicy. Upiecz. Ostudź.
2. Przygotuj masę: podgrzej śmietankę, włóż do niej oba rodzaje pokruszonej czekolady i mieszaj trzepaczką, aż się rozpuści.
3. Ochładzaj przez noc. Rano ubij na sztywny krem.
4. Biszkopt rozetnij na 3 placki, przełóż 2/3 masy, a resztą posmaruj wierzch.
5. Ubij śmietanę z cukrem waniliowym, przełóż do szprycy i zrób wokół tortu rozetki.
6. Obie polewy rozpuść, rozsmaruj. Po zastygnięciu wytnij gwiazdki i zrób wiórki. Udekoruj tort.

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