



Tort urodzinowy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 stopni °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 12 sztuk
- mąka - 12 łyżek
- cukier - 12 łyżek
- olej - 12 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżki

masa budyniowa

- budyń waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 4 szklanki
- cukier - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- aromat - 1 opakowanie

masa orzechowa

- mielone orzechy. - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- cukier puder - 3 łyżki

dekoracja

- bita śmietana - 1 sztuka
- cukrowe perełki - 1 opakowanie
- figurki cukrowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. 4 Biskopty: Białka ubić na sztywno, dodać cukier, olej i żółtka, mąkę wymieszać z proszkiem dodać do ciasta i wymieszać. Ciasto biskoptowe podzielić na 4 równe części i rozlać do 4 blaszek. Upiec.
2. Masa budyniowa: budyń ugotować według przepisu na opakowaniu, po wystudzeniu utrzeć z margaryną na masę.
3. Masa orzechowa: Orzechy sparzyć mlekiem, ostudzić. Utrzeć margarynę z cukrem pudrem i dodawać orzechy ucierając.
4. Biskopty nasączyć i przełożyć biskopt połowa masy budyniowej biskopt masa orzechowa biskopt reszta masy budyniowej biskopt
5. Dowolnie dekorujemy SMACZNEGO.

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