





Tort w paski

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  Tortownica Ø 18

Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- mąka - 9 łyżek
- cukier - 250 gramów
- barwnik spożywczy żółty - 1 sztuka
- barwnik spożywczy pomarańczowy - 1 sztuka
- barwnik spożywczy czerwony - 1 sztuka
- barwnik spożywczy niebieski - 1 sztuka
- barwnik spożywczy zielony - 1 sztuka
- barwnik spożywczy fioletowy - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- budyń śmietankowy z cukrem - 2 opakowania
- cukier puder - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- kolorowa posypka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj dwie identyczne tortownice o średnicy 18 cm i 6 krążków z papieru do pieczenia również o średnicy 18 cm. Jedno jajko ubij z 1/3 szklanki cukru na puch. Dodaj 3 łyżki mąki i wymieszaj. Masę podziel na dwie części i włóż do dwóch identycznych miseczek.
2. Do każdej dodaj odrobinę barwnika i wymieszaj. Ciasto z miseczek przełóż do wyłożonych papierem do pieczenia tortownic i piecz w nagrzanym do 180 st.C piekarniku około 10 minut. W ten sam sposób upiecz pozostałe krążki biszkoptu.
3. W garnku ugotuj 1 szklankę mleka. W pozostałym mleku rozpuść proszek budyniowy. Wlej do wrzącego mleka i gotuj, ciągle mieszając, aż powstanie gładki, gęsty budyń. Wystudź.
4. Miękką Kasię utrzyj z cukrem pudrem. Następnie ciągle ucierając dodawaj po łyżce wystudzony budyń.
5. Z krążków biszkoptu zdejmij papier. Fioletowy krążek połóż na paterze i posmaruj cienko kremem. Przykryj krążkiem niebieskim i znów posmaruj kremem. W ten sposób przełóż kremem wszystkie krążki ciasta.
6. Całość lekko dociśnij. Pozostałym kremem posmaruj boki tortu. Wierzch udekoruj kolorową posypką. Tort odstaw do lodówki by stężał.

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