



# Tort Wenecja

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- mąka pszenna - 7.5 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 7.5 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- krem ajerkoniakowy do tortów - 2 opakowania
- mleko - 600 mililitrów
- ajerkoniak - 100 mililitrów
- rodzynki - 5 dekagramów
- migdały w płatkach - 5 dekagramów
- gorzka czekolada - 5 dekagramów
- biała czekolada - 5 dekagramów
- przegotowana woda - 1 unit
- spirytus - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek, białka ubić na sztywno, dodać cukier, ubijać, dodać żółtka.
2. Dodać przesiane mąki, wymieszać.
3. Formę wysmarować tłuszczem, dno wyłożyć pergaminem.
4. Masę wlać do formy i piec ok. 30min.
5. Krem sporządzić zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, dodać miękką margarynę Kasia i ajerkoniak.
6. Z zimnej przegotowanej wody, spirytusu i likieru kakaowego sporządzić poncz.
7. Biszkopt podzielić na trzy białe, każdy blat połączyć ponczem, wyłożyć krem, rodzynki i potarte czekolady.
8. Boki tortu obsypać płatkami migdałowymi.
9. Wierzch dowolnie udekorować.

---

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)