



Tort winogronowy

przepisy.pl



Składniki:

- biszkopt: - 3 opakowania
- galaretka - 3 opakowania
- krem do tortów - 2 opakowania
- budyń - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanki
- orzechy - 1 opakowanie



60 minut



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pieczemy 3 biszkopty według ulubionego przepisu.
2. Na pierwszy biszkopt kładziemy winogrona, zalewamy tężejącą galaretką. Odkładamy do lodówki do zgęstnienia.
3. W tym czasie rozpuszczamy budyń w 1/4 szklanki mleka, resztę gotujemy. Do zagotowanego mleka wlewamy rozpuszczony budyń, zalewamy galaretką.
4. Przykrywamy 2 płatem biszkoptowym, który smarujemy kremem tortowym.
5. Na 3 biszkopt oraz boki tortu również kładziemy cienką warstwę kremu, górę ozdabiamy resztą winogron.
6. Boki obsypujemy pokruszonymi orzechami.

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