





Tort wspaniały

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

biskopt kokosowy

- białko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kokos - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

biskopt makowy

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- kawa - 2 łyżki
- mąka pszenna - 1.5 łyżek
- mielony mak - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

biskopt orzechowy

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- orzechy siekane - 15 dekagramów
- mąka pszenna - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- mleko - 0.5 litrów
- żółtko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- kakao - 2 łyżki
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Przepis na biskopt kokosowy: Białka ubić z cukrem, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, kokos, lekko wymieszać i upiec w tortownicy. Piec 45 minut - 180 stopni C.
2. Przepis na biskopt makowy: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, kakao, kawę, mąkę z proszkiem do pieczenia, mak. Delikatnie wymieszać i upiec w tortownicy. Piec 45 minut - 180 stopni C.
3. Przepis na biskopt orzechowy: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia, orzechy. Lekko wymieszać i upiec w tortownicy. Piec 45 minut - 180 stopni C.
4. Pamiętaj, aby tort nie był suchy, a smaczny, to nasącz go kawą (najlepiej prawdziwą)!!!
5. Masa: Część mleka zagotować z cukrem. W pozostałym mleku roztrzepać budyń z żółtkami. Na gotujące mleko wlać budyń z żółtkami i gotować ciągle mieszając. Kasię utrzeć, dodając stopniowo przestudzony budyń. Masę podzielić na dwie części, do jednej dodać sok z cytryny, do drugiej kakao.

6. Składanie tortu: Z każdego biszkoptu wykroić 3 krążki różnej wielkości. I krążek makowy duży - orzechowy średni - kokosowy mały. Masa ciemna na brzegi, jasna na wierzch. II krążek orzechowy duży - kokosowy średni - makowy mały. Masa jasna na brzegi, ciemna na wierzch. III krążek kokosowy duży - makowy średni - orzechowy mały.
7. Masa ciemna na brzegi, jasna na wierzch. Całość oblać polewą i udekorować. Boki obsypać kokosem lub orzechami.
-

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