



Tort z galaretką

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  190st °C 

Składniki:

- budyń śmietankowy - 4 opakowania
- mleko - 5 szklanek
- galaretka kolorowa - 3 opakowania
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- biszkopt jasny z 6 jaj - 1 sztuka
- biszkopt ciemny z 6 jaj - 1 sztuka
- dżem z czarnej porzeczki - 1 słoik

poncz

- cytryna - 2 sztuki
- woda przegotowana zimna - 2 szklanki
- cukier - 0.25 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Biszkopty upiec w tortownicy dzień wcześniej, odwrócić dnem do góry.
2. Każdą galaretkę rozrobić w 1,5 szkl. wody, odstawić do stężenia całkowitego. Następnie pokroić w dużą kostkę, część zostawić do dekoracji.
3. Na krem ugotować budynie na mleku, wystudzić, ukręcić do białości z Kasią, podzielić na trzy części, do jednej dodać 2 łyżki kakao, jedną zostawić jasną (do obłożenia tortu, więc ta część może być mniejsza), do trzeciej (może być tej masy więcej) dodać pokrojoną galaretkę, wymieszać.
4. Biszkopty przekroić na dwa placki. Na patere położyć jasny biszkopt, nasączyć, rozłożyć połowę dżemu i na to część ciemnego kremu, wyrównać. Biszkopt ciemny nasączony, krem z galaretkami, ciemny biszkopt nasączyć, druga połowa dżemu i na to reszta ciemnej masy. Wyłożyć jasny biszkopt, nasączyć i obłożyć cały tort jasną masą i udekorować resztą kremu i kostkami kolorowej galaretki. Schłodzić. Smacznego.

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