



przepisy.pl

Tort z kremem maślanym



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

dodatki

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 5 łyżek
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżki

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- mąka tortowa - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- zmielone migdały - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Krem: miękką Kasie utrzyć na puszystą masę razem z cukrem, dodając ekstrakt waniliowy.
2. Biskopt: Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, nie przestając miksować, dodawać żółtka. Wymieszaj mąkę z mąką ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia, delikatnie przesiej do masy jajecznej, dodaj zmielone migdały. Całość ostrożnie wymieszaj.
3. Przelóż ciasto do wysmarowanej tłuszczem tortownicy o średnicy 26 cm. Piecz ok. 30 min w temperaturze 170 °C, przestudzone ciasto przetnij na dwa krążki .
4. Przekładaj ciasto maślanym kremem.
5. Posmaruj brzegi i wierzch ciasta, obsypując jego boki krokantem, a na wierzch połóż kwiatki cukrowe lub owoce.

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