




Tort z lentilkami

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 170 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- lentilki - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 400 gramów
- cukier puder - 400 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. W misce ubij mikserem jajka z cukrem. Następnie dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dokładnie wymieszaj. Ciasto przełóż do tortownicy o średnicy 18 cm, której dno wyłożone jest papierem do pieczenia.
2. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 50 minut w 180 st.C. Sprawdź patyczkiem czy ciasto jest suche w środku. Wystudź, a następnie przekrój na 4 blaty ciasta.
3. Dolny blat ciasta zostaw w całości. W dwóch środkowych wytnij otwory o średnicy około 8 cm. Górny, lekko wypukły blat ciasta lekko wydrąż w środku.
4. Miękką Kasię utrzyj z cukrem pudrem na gęsty krem. Pod koniec ucierania dodaj sok z cytryny.
5. Dolny blat ciasta ułóż na paterze i posmaruj na brzegach kremem. Przykryj blatem z wyciętym otworem i ponownie posmaruj kremem. Tak samo postąp z trzecim blatem. Do środka tortu wsyp lentilki. Posmaruj ciasto kremem i przykryj przykrywką z ciasta.
6. Pozostałym kremem posmaruj wierzch i boki tortu. Całość odstaw do lodówki, by krem stężał.

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