



przepisy.pl

Tort z masą brzoskwiową



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160-180 C °C 

Składniki:

- jajko - 12 sztuk
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kisiel czerwony - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżeczki
- brzoskwinie - 1 puszka
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- krem śmietankowy - 1 opakowanie
- krem czekoladowy - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

dekoracja

- migdały - 1 opakowanie
- wiśnie kandyzowane - 1 słoik
- delicje - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Upiec 3 biszkopty: jasny, różowy i ciemny. Białka ubić, dodać cukier, potem żółtka, na końcu mąkę z proszkiem, piec w temp 180 C ok. 20 minut. Biszkopty pozostałe upiec tak samo, do różowego na końcu wsypać suchy kisiel, do trzeciego kakao. Wystudzić.
2. Na soku z brzoskwiń ugotować budyń - można dosłodzić do smaku, przestudzony zmiksować z Kasią. Wymieszać z kawałkami brzoskwiń.
3. Gotowe kremy ubić kremy z mlekiem. Przełożenie tortu: Biskopt kakaowy - masa brzoskwiowa - biskopt różowy - krem czekoladowy - biskopt jasny. Wierzch i boki tortu smarujemy kremem śmietankowym i dekorujemy.

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