





Tort z różyczkami

przepisy.pl




 60 minut  Łatwe

Składniki:

- żółtko - 10 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 25 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 25 dekagramów
- zapach rumowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana kremówka 30 % - 1 litr
- śmietana fiks - 5 opakowań
- cukier - 1 szklanka

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Ucieramy jajka z cukrem na pulchną masę.
2. Następnie dodajemy zapach i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Pieczemy w prodiżu ok. 45 min.
4. Robimy dwa biszkopty.
5. Krem: Wszystkie składniki łączymy i ubijamy do czasu uzyskania odpowiedniej konsystencji kremu.
6. Jeżeli chcemy robić dekorację tak jak na załączonej fotografii, należy zrobić dwie porcje masy.

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