





przepisy.pl

Walentynkowy tort z kremem karpatkowym i owocami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  175 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 3 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtka - 5 sztuk
- mąka pszenna - 4.5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 4.5 łyżek
- koniak lub brandy - 100 mililitrów
- jajko - 10 sztuk
- mąka pszenna - 1.25 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1.5 opakowań
- budyń czekoladowy - 1.5 opakowań
- kakao - 2.5 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.75 opakowań
- sól - 1 szczypta
- ananas z puszki - 1 opakowanie
- wiśnie z kompotu - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie kremu: Obydwie mąki, żółtka i pół szklanki mleka zmiksować. Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Wlać zmiksowaną masę, chwilę gotować, ciągle mieszając (aż zgęstnieje) i odstawić do wystygnięcia.
2. Miękką Kasię utrzeć na puch, dodając stopniowo letni budyń. Na koniec do kremu dodać kieliszek brandy.
3. Przygotowanie biszkoptu: Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, nadal ubijając dodać cukier i cukier waniliowy. Do ubitych białek dodawać stopniowo żółtka i delikatnie mieszać łyżką (od spodu do góry).
4. Sympie produkty (mąkę, budyń, proszek do pieczenia i kakao) przesiać do jednej miski, wymieszać, dodać do gotowej masy jajecznej i delikatnie wymieszać.
5. Przebrać do tortownicy i piec w 175 st. C przez około 30 - 35 minut.
6. Upieczony biszkopt przekrawamy na 3 części. Każdy blat nasączamy sokiem z wiśni i ananasa. Smarujemy pierwszy blat kremem i przekładamy owocami, z drugim postępujemy tak samo. Trzeci nasączamy i pokrywamy go i boki tortu pozostałym kremem, wierzch dekorujemy pozostałymi owocami.
7. Tort wstawiamy najlepiej na całą noc do lodówki. Smacznego :)

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