

tort czekoladowo kawowy



BOGUSIA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
cukier kryształ	1 szlanka
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka pszenna	5 łyżek
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło	1 paczka
kakao	1 łyżka
cukier	4 łyżki
cukier waniliowy	1 opakowanie
kawa	1 (mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt : Białka ubić z cukrem na sztywno , a następnie dodać żółtka oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką tortownicy. Piec w temp 200°C ok. 20 min.

Chłodny biszkopt wyjąć, przekroić na dwie części.

Krem : Utrzeć masło z cukrem dodać żółtka i cukier waniliowy wymieszać. Do masy dodać po łyżce zmielonej kawy i kakao a następnie połączyć z ubitymi na sztywno białkami. Tak przygotowanym kremem, ale nie całym przesmarować jeden kawałek biszkoptu i położyć na nim drugi.

Pozostałym kremem smarujemy tort dookoła i na górze Zdobimy według uznania.