

Tort Izabela



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	1
jajka	6 szt
mąka tortowa	1 szkl
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1 szklanka
poncz	
herbata czarna	400 ml
cukier	2 łyżeczki
budyń czekoladowy	2 szt
margaryna	375 g
mąka pszenna	1 łyżka
cukier	3 łyżki
żółtka	5 szt
brzoskwinie w puszcze	1 szt
białka	5 szt
cukier puder	1 szkl
wódka	25 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

*wiórka kokosowe - 1 szklanka

*galaretka agrestowa - 1 sztuka

*bita śmietana do ozdoby .

*dowolne owoce do ozdoby

Ubijamy białka na sztywno ,dodajemy cukier ,a po chwili żółtka .Wsypujemy powoli mąkę pszenna i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.Mieszamy delikatnie .Wylewamy do wyłożonej folią aluminiową tortownicy i pieczemy w 175* C przez 35 minut .Po lekkim wystudzeniu obracamy biszkopt do góry dnem i ściągamy formę

BEZA:

Z białek ubijamy sztywna pianę .dodajemy cukier i wiórka .Pieczemy w tej samej tortownicy do biszkopt w temp 180& C przez 25 minut .

KREM:

Budynie rozpuszczamy w 1 i 1/4 szklanki wody .Brzoskwinie odcedzamy z soku .Sok z cukrem gotujemy w rondelku .Do niego wlewamy rozrobione budynie z dodatkiem mąki i żółtek .Gotujemy ten sposób gęsty budyń .Gdy wystygnie dodajemy do niego miękką margarynę najlepiej Kasie. Galaretkę agrestową przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu.

Upieczony biszkopt przekrawamy na 3 części ,dwie spodnią i wierzchnią zachowujemy ,środkowa możemy dać dzieciom do zjedzenia. Na blacie czy okrągłej podstawce układamy jeden blat biszkoptu .Moczymy ponczem .Nakładamy trochę kremy ,następnie pokrojone w plastry brzoskwinie. Przykrywamy beza .Nakładamy znów krem i wylewamy galaretkę agrestową prawie zastygniętą .Nakładamy blat biszkoptowy .Smarujemy kremem,Ozdabiamy dowolnymi owocami i bitą śmietaną .