

Tort kremowy



MARTA1986



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka	1 szklanka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżki
aromat waniliowy	3 krople
kakao	2 łyżeczki
mleko	1,5 szklanki
krem czekoladowy	1 opakowanie
krem waniliowy	1 opakowanie
nektarynki	2 sztuki
jabłko	1 sztuka
perełki cukrowe	15 sztuk
herbata	1 szklanka
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić ze szczyptą soli, powoli dodawać cukier. Ciągłe miksując dodać żółtka i kilka kropel zapachu waniliowego. Chwilę miksować. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i kakaem, delikatnie wymieszać drewnianą łyżką. Przełożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem i bułką tartą. Piec w 170 stopniach ok. 25-30 minut. Po upieczeniu biszkopt ostudzić. Przekroić na pół. Nasączyć herbatą z cukrem. Krem czekoladowy i krem waniliowy rozrobić na mleku wedle przepisu na opakowaniu. Przełożyć biszkopt jasnym kremem. Wierzch posmarować ciemnym kremem. Nektarynki i jabłko pokroić na plasterki i ozdobić wierzch tortu. Boki przyozdobić perełkami. Wstawić do lodówki do zastygnięcia.

