

Tort \"krokodyl\"



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kisiel	5 torebek
jajko	5 sztuk
masło lub margaryna	25 dkg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	3 łyżki
cukier waniliowy	1 torebka
cukier	1 szklanka
krem do tortów biały	1 sztuka
białe pianki marshmallows (jojo)	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Masło utrzeć z cukier i cukrem waniliowym. Dodać żółtka i ubitą pianę z białek. Na końcu wsypać mąkę, kisiel i proszek do pieczenia. Wszystko razem wymieszać. Ciasto przełożyć do wysmarowanej i wysypanej bułką tartą okrągłej formy na babkę (z dziurką). Piec ok. 40 minut w temp. 170 stopni. Krem do tortów zabarwić zielonym barwnikiem. Podzielić babkę na trzy kawałki. Ułożyć je w kształcie fali. Poprzycinać z obydwu stron, ze ścinków wyciąć łapy i za pomocą kremu przykleić je do tułowia krokodyla. Całość pokryć przygotowanym kremem. Do pianek przykleić kremem brązowe pastylki - oczy. Żelkami ozdobić tułów.