

TORT WIŚNIOWY



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukru	8 łyżek
cukier waniljowy	2 op
mąki pszennej	8 łyżek
mąki ziemniaczanej	2 łyżki
krem;masła	1 kostka
cukru	6 łyżek
kwaśnej śmietany	7 łyżek
GALARETKI WIŚNIOWE	2 szt
cukru pudru	30 dag
soku zcytryny	4 łyżki
kakao	3 łyżki
wiśnie	20 dag
lukier	4 szt
białko	4 szt
Ciasto:	8 szt
jajko	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO;

BIAŁKA UBIJAMY Z CUKREM, DODAJEMY ŻÓŁTKA I MAKĘ Z PROSZKIEM, DZIELIMY NA PÓŁ I PIECZEMY 2 BISZKOPTY WYLEWAMY DO TORTOWNICY I PIECZEMY 30 MIN, STUDZIMY.

KREM;

MASŁO ROZTAPIAMY DODAJEMY CUKIER ŚMIETANĘ I GALARETKI, MIESZAMY AŻ SIĘ ROZPUSZCZA JEDNEGO BISZKOPTA PRZEKRAWAMY POŁOWĘ KRUSZYMY I MIESZAMY Z MASĄ I WIŚNIAMY, NA DRUGIEGO WYŁADAMY POŁOWE MASY PRZEKRYWAMY BISZKOPTEM,

LUKIER

BIAŁKA UBIJAMY Z CUKREM I SOKIEM AŻ ZGĘSTNIEJĄ 3/4 LUKRU SMARUJEMY WIERZCH I BOKI CIASTA RESZTĘ MIESZAMY Z KAKAO I ROBIMY ESY-FLORESY.