pyszny tort!

MARZENCIA2007

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
cukier	6 łyżka
mąka	6 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana 18 proc	1 litr
śnieżka	2 szt
czekolada	2 szt
kremówka	0,5 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:
Ubić pianę z białek, dodać cukier. Żółtka roztrzepać i dodać do piany. Na koniec zmieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. W tortownicy wysmarować tylko spód. Na spód położyć papier pergaminowy, wylać ciasto i piec.

Masa:
Zmiksować kremówkę, śmietanę, śnieżki i rozpuszczone na parze czekolady. Do masy można dodać wiórki kokosowe.

***Biszkopt podzielić na 3 części. Każdą część nasączyć (spirytus + cukier + woda + sok z cytryny). Przekładać masą. Dekoracja to już Wasz pomysł

Czas pieczenia: 60 minut