# Tort w paski

**IZABELA29**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **miekkie maśło lub margaryna** | 350 g |
| **cukier** | 350 g |
| **cukier wanilinowy** | 1 |
| **jajko** | 7 |
| **mąka pszenna** | 175 g |
| **zagęstnik** | 175 g |
| **szczypta proszku do pieczenia** | |
| **aromat rumowy** | pól fiolki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na ciasto:
Masło utrzec na puszysta masę ,Cukier i cukier waniliowy dodac i ucierac aż składniki dobrze się połączą w jednolita masę .Mąke przesiac i dodawac do masy po łyżce .Dodac proszek do pieczenia i dokładnie jeszcze chwile ucierac.Ciasto podzielic na 12 części i piec kolejno w tortownicy ze ciągniętymi bokami .Piec je kolejno na jasnobrązowy kolor w temp.170 200*c przez około 8 minut.Jescze gorace krązki delikatnie zdejmowac z dna tortownicy ,ostudzic.Na nadzienie:
500g z czerwonej porzeczki przetrzec przez sito .posmarowac krążki ,złożyc z nich tort .Wierzch ma pozostawic nie posmarowany ,lekko go obciążyc ,aby dobrze nasiąknął smakiem nadzienia .Najlepiej pozostawic na noc,gdyż jest wtedy najsmaczniejszy.Tort krajac w wąskie paski bezpośrednio przed spożyciem .Najlepiej przechowywac w foli aluminiowej