

tort śliwkowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
kremówka	2 szklanki
cukier waniliowy	
śliwki	1 kg
sok wiśniowy	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upieczony biszkopt przekroić na pół. Jeden wyłożyć na dnie tortownicy. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie. Wypestkowane śliwki gotować razem z sokiem. Można dodać kilka goździków. Kremówkę ubić z cukrem waniliowym połączyć z żelatyną. Krem rozsmarować na biszkopcie. W międzyczasie mąkę wymieszać z odrobiną wody i dodać do gotujących się śliwek. Przedtem jednak wydostać goździki. Powstałą masę wystudzić a potem wyłożyć ją na krem i przykryć drugim biszkoptem. Posypać cukrem pudrem.