

Tortowe z ptasim mleczkiem

**TOMEK18**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
mąka	4 łyżki
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1.5 łyżki
banan	1 szt
pomarańcz	2 szt
galaretka agrestowa	1 szt
śmietana kremówka	0.5 szt
galaretka truskawkowa	2 szt
galaretka cytrynowa	1/3 opakowania
kisiel truskawkowy	1 szt
cukier puder	1 łyżeczka
jogurt truskawkowy	1 duże opakowanie

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek, cukru, mąki i proszku do pieczenia robimy biszkopta. 2/3 części masy wylewamy na wysmarowaną tłuszczem tortownicę a pozostałą 1/3 mieszamy z kakaem i robimy koła na jasnym biszkopcie. Pieczemy. Ostygniętego biszkopta przekrajamy na pół.

Na jednej (dolnej) połowie biszkopta układamy pokrojonego w plastry banana i kawałki pomarańczy po czym zalewamy zieloną galaretką. Śmietanę kremówkę ubijamy z łyżeczką cukru pudru po czym wsypujemy kisiel i mieszamy. Taki krem rozsmarowujemy na galaretkę zieloną. Przykrywamy drugą (górną) częścią biszkopta. Jogurt mieszamy z galaretkami truskawkowymi rozpuszczonymi w dwóch szklankach wrzątku. Lekko krzepnące mleczko wylewamy na biszkopta po czym zalewamy 1/3 opakowania galaretki cytrynowej rozpuszczonej w połowie szklanki wrzątku.

