

tort komunijny



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	1 l
brzoskwinie w puszcze	1 szt.
kiwi	2-3 szt,
listki czekoladowe	1 opak.
Żelatyna wieprzowa Prymat	8 łyżeczek
ozdoba z marcepanu - kielich	
banan	3 szt.
Biszkopt czekoladowy	1 szt.
Biszkopt	1 żółty
winogrona czerwone	400 gramów
rodzynki	100 (w czekoladzie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biszkopty podzielić na dwie części (będą wtedy 2 biszkopty czekoladowe i 2 żółte).
2. Ubić śmietanę, dodać rozpuszczoną żelatynę. Wymieszać.
3. Biszkopt czekoladowy skropić syropem brzoskwiniowym.
4. Na biszkopt nałożyć część bitej śmietany. Rozsmarować. Poukładać pokrojone w plastry banany.
5. Nałożyć biszkopt żółty, następnie śmietanę, banany (jw.)
6. Biszkopt czekoladowy, śmietanę, banany (jw.)
7. Nałożyć ostatni biszkopt. Cały tort posmarować bitą śmietaną.
8. Ozdobić jak na zdjęciu.