# tęczowo mi




**ANNA133**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **jaja** | 5 szt |
| **mąka** | 3 łyżek |
| **mąka ziemniaczana** | 2 łyżek |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyzeczka |
| **cukier puder** | 5 łyżki |
| **x 2 biszzkopty** | |
| **masa** | |
| **margaryna** | 3 szt |
| **mleko** | 500 ml |
| **mąka** | 1 łyżki |
| **mąka ziemniaczana** | 1 łyżka |
| **wanilia** | |
| **sok z cytryny** | 4 szt |
| **barwniki** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

KROK 1 Ten biszkopt wychodzi zawsze i jest pyszny zawsze robięgo z głowy :)
Białka ubijamy na sztywno , następnie dodajemy po 1 żółtku na zmianę z cukrem cały czas ubijając , na koniec dodajemy połączone mąki z proszkiem i przesiane , lekko mięszamy , pieczemy na tej dużej brytfannie z piekarnika ok 10 min , po upieczeniu kroimy na 4 równe paski . musimy upie 2 takie biszkopty w tedy wyjdzie nam duża forma tortowa .

KROK 2 MASA : Z podanej ilosci mleka odlewamy pół szklanki , resztę gotujemy z wanilią , do tego co odlaliśmy dodajemy obie mąki i mięszamy , nastepnie wlewamy na gotujące mleko , gdy zgęstnieje odstawiamy do wystudzenia .Następnie ucieramy miękką margaryne z cukrem , gdy zrobi się puszysta dodajemy porcjami budyń na koniec sok z cytryny . A potem dzielimy masę do 5 róznych misek i barwimy kolorami ( 3 kostki sa potrzebne bo do dekoracji idzie dużo masy )

Pierwszy pasek z biszkopta smarujemy cienko masą i zwijamy w rulonik czy slimaka jak kto woli i ustawiamy na tacy do tortu , kolejny pasek smarujemy inną masą i dołączamy do tego co juz jest postawiony ( proszę sie nie martwić idzie to łatwo i szybko )i tak do zużycia 8 szt pasków biszkoptowych , wierzch smarujemy masą białą i dekorujemy według uznania :) Miłej zabawy i sprzątania po takim pieczeniu :-))

KROK 3 Miłej zabawy i sprzątania po takim pieczeniu :-))moje rece po zabawie barwnikami wyglądały jak tecza . polecam rękawiczki lekarskie .