

tort urodzinowy 18-stkowy



MAGDALENA97



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	3 szt
cukier puder	1/3 kubka
barwniki ale nie do jajek mogą być atramenty	4 kolory
wiórki kokosowe	2 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	
Biszkopt	1 średni
owoce	1 szkl
dekoracja	1 miska
żelki	1 miska
suszone kwiaty	1 miska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

biszkopt przetrnij na 3 placki, nasacz herbata lub sokiem z owoców np. z brzoskwini, śmietanę ubij z cukrem, potem żelatynę, rozluź na placu, posyp owocami, przykryj placikiem, znowu nasacz sokiem, połóż śmietanę, owoce i przykryj, wyrównaj brzegi i wierzchość tortu, obsyp wiórkami kokosowymi a z pozostałej śmietany zrób kilka kolorów i ustrój tort, fantazuj...