

Tort śmietanowo- brzoskwiniowy



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

6 jaj

0,5 szklanki mąki ziemniaczanej

1 szklanka maki pszennej

1 szklanka cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

Krem:

1 litr 30% śmietany

4 cukry waniliowe

3 paczki „śmietan-fix\"

1 puszka brzoskwiń

sok z jednej cytryny

wiórki kokosowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Ubić pianę, dodać cukier i po jednym żółtku, cukier waniliowy, mąki zmieszane z proszkiem do pieczenia. Piec 30 minut.

Krem:

Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i śmietan- fixem. 3/4 brzoskwiń z puszki drobno pokroić, odlać 3/4 szklanki soku, połączyć z sokiem z cytryny i kieliszkiem alkoholu(niekoniecznie). Biskopt przekroić na 3 części. Pierwszy krążek nasączyć, posmarować 1/3 ubitej śmietany i przykryć drugim krążkiem, nasączyć i posmarować śmietaną, wyłożyć pokrojone brzoskwinie i przykryć śmietaną. Nałożyć na to trzeci krążek. Tort obłożyć śmietaną i udekorować.

