

Tort Jezioro Łabędzie



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dżem wiśniowy	250 g
kremówka	2,5 litra
śmietan fix	4 szt.
cukier puder	1 szkl.
morele	1/2 kg
biała czekolada	2 tabliczki
Biskopt	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dwa blaty przełożyć dżemem wiśniowym, posmarować także wierzch. Kremówkę ubić ze śmietan-fixem i cukrem pudrem. Morele obrać ze skórki, pokroić, wymieszać z masą śmietanową. Masę podzielić na 3 części. Pierwszą wyłożyć na posmarowane dżemem blaty, przykryć ostatnim blatem i wyłożyć drugą część masy. Resztą posmarować boki tortu. Białą czekoladę stopić na parze, wylać na szklaną lub plastikową tackę/deskę. Po zastygnięciu zeszkrobać wiórki i udekorować wierzch tortu!