Tort piaskowy



MONIKA191

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto:

20 dag masła

50 dag mąki

3 łyżki kakao

20 dag cukru pudru

2 łyżki soku i jedna skórka cytryny

pół paczki proszku do pieczenia

20 dag cukru do pieczenia

20 dag tartej bułki

Polewa:

3 dag kakao

2 bialka

paczka cukru waniliowego

6 łyżek wody

dżem truskawkowy	20 dag
jaja	3 szt.
rum	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce utrzeć żółtka do białości, dodać sok z cytryny i otartą skórkę, rum oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Masę dokładnie wymieszać z rozpuszczonym masłem i kakao. Wysmarować okrągłą foremkę masłem i wysypać tartą bułką. Wylać na formę ciasto na tort piaskowy i wstawić do gorącego piekarnika. Piec około 40 minut w temp 180 C. Po ostudzeniu przekroić tort na dwie części i przełożyć dżemem.
Przygotowanie polewy: W małym rondelku białka utrzeć do białości z przesianym cukrem pudrem. Potem dodajemy cukier waniliowy, kakao (wcześniej rozmieszane w małym rondelku z wodą i zagotowane). Wszystkie składniki na polewę dobrze wymieszać i zagotować na małym ogniu na 3 minuty, po czym oblać tort piaskowy.