

Tort bakaliowy



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 sztuki
cukier	6 łyżek
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Placek orzechowy

białko	5 sztuk
cukier	20 dkg
orzechy posiekane	20 dkg
miód	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Placek kokosowy

białko	5 sztuk
cukier	15 dkg
kokos	20 dkg
mąka ziemniaczana	2 łyżki
sok z cytryny	4 łyżki

proszek do pieczenia 1 łyżeczka

Placek kakaowy

jajko 4 sztuki

cukier 6 łyżek

mąka pszenna 2 łyżki

kakao 2 łyżki

proszek do pieczenia 1 łyżeczka

Krem

mleko 1 litr

cukier waniliowy 2 sztuki

żółtko jajek 10 sztuk

cukier 15 łyżek

mąka pszenna 2 łyżki

mąka ziemniaczana 2 łyżki

margaryna 50 dkg

galaretka cytrynowa 1 sztuka

kakao 1 łyżka

Dodatkowo

brzoskwinie w puszcze 1 sztuka

ananas w puszcze 1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Biszkopt: białka oddzielamy od żółtek i ubijamy, stopniowo dodajemy cukier, potem żółtka i na koniec obie mąki i proszek do pieczenia, mieszamy. Ciasto wylewamy na formę do pieczenia o wymiarach 23x38 cm wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy około 20 minut w temp. 180 stopni.

KROK 2 Placek orzechowy: białka ubijamy, stopniowo dodajemy cukier, potem pokrojone orzechy, miód, obie mąki i proszek do pieczenia, mieszamy. Ciasto wylewamy na formę o wymiarach 23x38 cm wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy około 30-40 minut w temp. 180 stopni.

KROK 3 Placek kokosowy: białka ubijamy, stopniowo dodajemy cukier, potem kokos, sok z cytryny, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia, mieszamy. Ciasto wylewamy na formę do pieczenia o wymiarach 23x38 cm wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy około 30-40 minut w temp. 180 stopni.

- KROK 4 Placek kakaowy: białka oddzielamy od żółtek i ubijamy, stopniowo dodajemy cukier, potem żółtka, następnie mąkę, proszek do pieczenia i kakao, mieszamy. Ciasto wylewamy na formę do pieczenia o wymiarach 23x38 cm wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy około 20-30 minut w temp. 180 stopni.
- KROK 5 Krem: Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w pół szklance wody i odstawiamy do wystudzenia. Z mleka odlewamy pół szklanki resztę zagotowujemy z cukrem waniliowym. Ucieramy żółtka z cukrem, dodajemy pół szklanki mleka, mąkę pszenną i ziemniaczaną, mieszamy, wlewamy na kipiące mleko i zagotowujemy budyń, chwilę gotujemy, zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystudzenia. Ucieramy margarynę, dodajemy stopniowo zimny budyń i na koniec tężejącą galaretkę cytrynową. Osobno dajemy 1/4 kremu i dodajemy do niego 1 łyżkę kakao, mieszamy. Pozostały krem znowu dzielimy na 4 części.
- KROK 6 Przekładamy: Na biszkopt dajemy 1/4 część kremu.
- KROK 7 Na krem dajemy puszkę brzoskwiń drobno pokrojonych.
- KROK 8 Na brzoskwinie dajemy znowu 1/4 część kremu.
- KROK 9 Następnie dajemy placek orzechowy.
- KROK 10 Placek orzechowy smarujemy kremem z kakao.
- KROK 11 Na krem czekoladowy dajemy placek kokosowy.
- KROK 12 Placek kokosowy smarujemy znowu 1/4 częścią kremu.
- KROK 13 Na krem dajemy puszkę ananasów drobno pokrojonych i smarujemy pozostałym kremem.
- KROK 14 Na krem dajemy placek kakaowy.
- KROK 15 Tort polewamy polewą i dekorujemy dowolnie.