

Tort urodzinowy IV- dla taty



MIRA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto I

jajko	4 sztuki
cukier	0,5 szklanki
Kawa zbożowa Inka	1 łyżka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka tortowa	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Ciasto II

jajko	4 sztuki
cukier	0,5 szklanki
Kawa zbożowa Inka	1 łyżka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka tortowa	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Krem

budyń śmietankowy	1 opakowanie
mleko 2%	2 szklanki
margaryna	300 gram
słonecznik łuskany	80 gram

Dodatkowo

masło	50 gram
masa kajmakowa	400 gram
słonecznik łuskany	10 gram
orzechy włoskie	20 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę.
- KROK 2 Do ubitej piany dodać żółtka. Delikatnie wymieszać.
- KROK 3 Do masy jajecznej dodać kawę inkę. Wymieszać.
- KROK 4 Następnie połączyć z mąką pszenną, ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia.
- KROK 5 Ciasto wylać na okrągłą blachę o średnicy 25 cm. W ten sam sposób przyrządzić ciasto II. Piec w 180 stopniach przez ok. 20 minut.
- KROK 6 Upieczone przekroić na 2 krążki.
- KROK 7 Budyń ugotować wedle przepisu na opakowaniu. Zimny zmiksować na krem z margaryną. Podzielić gotowy krem na 3 części. 1 odłożyć. Pozostałe wymieszać ze słonecznikiem.
- KROK 8 Orzechy zalać wrzątkiem na 15 minut. Po tym czasie wodę zlać. Orzechy wyjąć i obierać ze skórki. Następnie posiekać.
- KROK 9 Połową kremu słonecznikowego posmarować 1 krążek ciasta. Przykryć 2 krążkiem.
- KROK 10 Kajmak zmiksować z masłem. Schłodzić na godzinę. Następnie odłożyć 5 łyżek. Pozostałym posmarować 2 krążek, przykryć 3 krążkiem.
- KROK 11 Na 3 krążek wyłożyć resztę kremu słonecznikowego. Przykryć 4 krążkiem.
- KROK 12 Boki tortu posmarować masą kajmakowo- maślaną. Obsypać krojonymi orzechami.
- KROK 13 Wierzch tortu posmarować kremem śmietankowym i udekorować pozostałym kremem oraz ziarnami słonecznika.