

tort mefisto



KARINA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	6 szt
cukier puder	200 g
mąka	150 g
pergamin do wyłożenia formy	
20g masła do wysmarowania formy	
Masa: Kostka masła	1 szt
jajko	2 szt
kakao La Mattina	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Mąkę przesiać..

Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę..

Z białek ubić pianę i wyłożyć na utarte żółtka..

Wsypać mąkę i lekko wymieszać aby składniki utworzyły jednolitą masę..

Włożyć cisto do wyłożonej pergaminem i wysmarowanej tłuszczem tortownicy o średnicy 21 cm. Włożyć do dobrze nagrzanego piekarnika i piec w temp. 180°C przez ok. 40 min ;]]

Masa:

Jajka ubić ze szklanką cukru na parze [pojemnik z jajkami wstawić do miski z gorącą wodą] aż cukier się rozetrze..

Kakao rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody i wlać do ubijanych jajek..

Połączyć i wystudzić..

W makutrze rozetrzeć kostkę masła i stopniowo dodawać masę jajecznoOkakaową ciągle mieszając..

Biskopt przełożyć dwukrotnie masą..

Proponuję udekorować bitą śmietaną i więdami z konfitur ;]]

