Tort



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
mąka ziemniaczana	150 g
mąka	150 g
cukier	250 g
mleczko kokosowe	6 łyżek
cukier waniliowy	1 opak
masło	
cukier do mleczka	6 łyżek
rum	3 kieliszki
bita śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto
ubić pianę z białek, dodając 2 łyżki cukru, dodać żółtka, utarte z resztą cukru, mąki, cukier waniliowy i wymieszać. 2 tortownice o średnicy 24 cm i 26 cm, wysmarować masłem, przelać ciasto i piec 40 minut w 180 stop.

Blaty przekroić w poprzek. Mleczko kokosowe gotować z cukrem do uzyskania syropu, ostudzić, dodać rum. Nasączyć krążki biszkoptu syropem i przełożyć bitą śmietaną.

Na dużych blatach ułożyć małe. Tort posmarować bitą śmietaną.
Udekorować według uznania