tort

MARZENCIA2007

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
mąka	6 łyżek
cukier	6 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wyżej podane składniki są na biszkopt teraz podam składniki na masę:
Masa:
0,5 l. śmietany kremówki (36%)
1 śmietana 18%
2 śnieżki
2 czekolady (np. białe milki) rozpuścić na parze

wykonanie:
Biszkopt:
Ubić pianę z białek, dodać cukier. Żółtka roztrzepać i dodać do piany. Na koniec zmieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. W tortownicy wysmarować tylko spód. Na spód położyć papier pergaminowy, wylać ciasto i piec.

Masa:
Zmiksować kremówkę, śmietanę, śnieżki i rozpuszczone na parze czekolady. Do masy można dodać wiórki kokosowe.

***Biszkopt podzielić na 3 części. Każdą część nasączyć (spirytus + cukier + woda + sok z cytryny). Przekładać masą. Dekoracja to już Wasz pomysł

ZDJĘCIE I PRZEPIS MOŻNA ZNALEŹĆ RÓWNIEŻ NA MOIM PROFILU NA MOJECIASTO.PL