

Tort komunijny książka



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt jasny:

jajko	4 sztuki
cukier	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Biskopt ciemny:

jajko	4 sztuki
cukier	4 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Biskopt orzechowy:

białko	5 sztuk
cukier	5 łyżek
orzechy włoskie	20 dag
miód	1 łyżka
mąka pszenna	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Biskopt kokosowy:

białko	5 sztuk
cukier	5 łyżek
wiórki kokosowe	20 dag
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Krem:

mleko	1 litr
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	1 sztuka
żółtko jajek	10 sztuk
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
margaryna	50 dag
kakao	1 łyżka
ananas w puszcze	1 sztuka
brzoskwinie w puszcze	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt jasny: białka oddzielamy od żółtek i ubijamy, stopniowo dodajemy cukier, potem żółtka i na koniec dajemy mąkę wymieszaną z proszkiem 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.

Tak samo robimy pozostałe biszkopty.

Krem: 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.

Krem dzielimy na cztery części, do jednej dajemy kakao, do drugiej ananasy pokrojone w kostkę, do trzeciej brzoskwinie pokrojone w kostkę.

Przekładanie: na spód dajemy biszkopt orzechowy, smarujemy kremem z brzoskwiniami, przekładamy biszkoptem kokosowym, smarujemy kremem z kakao. Biszkopt ciemny kroimy na 2 większe prostokąty i 2 mniejsze, większe układamy na kremie z kakao, delikatnie smarujemy połową kremu z ananasami, układamy mniejsze kawałki ciemnego biszkopta na większych, smarujemy pozostałym kremem z ananasami i układamy biszkopt jasny, formując w ten sposób książkę. Wierzch tortu i boki smarujemy pozostałym białym kremem.

Dekorujemy dowolnie: ja użyłam opłatka, bitej śmietany, kwiatki i cukiereczki.