

TORT OKOLICZNOŚCIOWY



MIROSŁAWA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	13 SZTUKI
cukier drobny	4 SZKLANKI
mąka tortowa	5 ŁYŻEK

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt

Składniki:

- 4 jaja
- 1 szklanka cukru
- 2,5 czubatych łyżek mąki tortowej
- 2,5 czubatych mąki ziemniaczanej
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- PIEC 30 MINUT w temperaturze 170 stopni na opcji „góra-dół”

Krem do tortu

Składniki:

- 2 szklanki mleka
- 2 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 5 jaj
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 kostki masła
- 150ml czystego spirytusu

Mleko, cukier, cukier waniliowy wymieszać i zagotować.

5 jaj ubić i połączyć z mąką ziemniaczaną. Następnie stopniowo wlewać do gotującego się mleka. Powstałą masę budyniową zagotować i przestudzić. Masło należy utrzeć na jednolitą masę i stopniowo (po łyżce) dodawać ostudzoną masę budyniową. Gdy krem uzyska odpowiednią konsystencję należy dodać 150ml czystego spirytusu.

Wykonanie tortu

Biszkopt przekroić na równe krążki. Każda krążek należy nasączyć ponczem (0,5 szklanki wody, sok z dwóch cytryn).

I warstwa – dżem z czarnej porzeczki

II warstwa – brzoskwinie pokroić w kostkę i połączyć z pięcioma łyżkami kremu

III warstwa – trzy małe opakowania chałwy o dowolnym smaku

IV warstwa – orzechy laskowe zmielić i połączyć z pięcioma łyżkami kremu

Ostatnią czynnością jest dekoracja tortu.

