

Tort biszkoptowo-waniliowy



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	6 sztuka
jaja	2 sztuka
cukier	1,5 szkalnki
mleko	3/4 litr
masło	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

6 żółtek
2 cale jajka
1 ½ szkl cukru

Rozetrzeć to drewniana łyżka w garnku.

Do tego wlać ¾ l wrzącego mleka z zagotowaną laską wanilii lub cukrem waniliowym. Garnek wstawić do większego z wrzącą wodą i mieszać aż wytworzy się budyń. Odstawić do ochłodzenia. Utrzeć 1 kostkę masła i 1 kostkę palmy i połączyć powoli z masą.

Tortownice wyłożyć na dnie i dookoła biszkoptami (podłużnymi). Przykryć masą. W środek dać też warstwę biszkoptów. Na wierzch tylko kilka dla ozdoby.