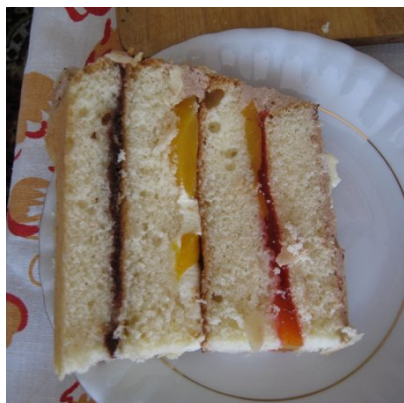


Tort owocowy



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	8 sztuka
mąka krupczatka	8 łyżka
cukier	8 łyżka
kakao	1,5 łyżki
mleko	1 litr
masło	2 sztuka
brzoskwinie	puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec 2 biszkopty z 4 jaj: 1 biały i 1 czarny.

BISZKOPT:

4jaja; 4 łyżki mąki krupczatki; 4 łyżki cukru.

Białka ubić na sztywno z cukrem. Ubijać aż nie będzie czuć cukru. Dodać żółtka, trochę potrząść, wsypać na wierzch mąkę i lekko wymieszać. Wstawić do piekarnika. Wyjąć aż ostygnie.

Do kakaowego 3 łyżki mąki krupczatki i 1-1,5 łyżki kakao.

MASA:

1 litr mleka; 1 ½ szkl. cukru; 2 masła 3 płaskie łyżki mąki pszennej; 4 łyżki (czubate)mąki ziemniaczanej; 2 żółtka; 3 cukry waniliowe; 2 galaretki zielone rozpuszczone w ½ litra wody; 2 galaretki czerwone rozpuszczone w ½ litra wody; 2 galaretki czerwone rozpuszczone w ½ litra wody; ½ kg winogron zielonych; 1 puszka brzoskwiń- 80dkg.

Mąkę rozpuścić w 1 szkl. mleka, a resztę zagotować z cukrem i cukrem waniliowym.

Wlać rozrobioną mąkę ciągle mieszając, aż się zrobi krem- wystudzić.

Masło utrzeć z żółtkami, dodawać po łyżce kremu.

Na żółty biszkopt dać trochę masy i ułożyć wykrojone szklanką z ciemnego ciasta krążki,

Dookoła krążków poukładać winogrona, zalać tężejącą galaretką zieloną. Wsadzić do lodówki aby stężała.

Wyłożyć część masy, na masę dać placek z dziurami. Do dziur powkładać połówki brzoskwiń (brzuchami do góry) i zalać galaretką czerwoną.

Wyłożyć pozostałą masę i zalać galaretką czerwoną.

Włożyć do lodówki.

