

Tort króliczek



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt jasny	
jajko	6 szt
cukier	6 łyżek
mąka pszenna	6 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
biskopt ciemny	
jajko	4 szt
cukier	4 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
kremówka	3 opakowania (po 500 ml)
cukier puder	9 łyżek
brzoskwinie w puszcze	1 szt
barwnik czerwony	
Żelatyna wieprzowa Prymat	9 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty:

Biszkopt jasny

Białka ubić na sztywno z cukrem dodać żółtka i ubić na sztywno. Wsypać przesianą przez sitko mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać łyżką. Ciasto wylać do tortownicy o średnicy 29 cm wyłożoną na dnie papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec około 25-30 minut. Zimny biszkopt przekroić na pół.

Biszkopt kakaowy:

Białka ubić na sztywno z cukrem dodać żółtka i ubić na sztywno. Wsypać przesianą przez sitko mąkę, kakao proszek do pieczenia i wymieszać łyżką. Ciasto wylać do tortownicy o średnicy 29 cm wyłożoną na dnie papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec około 20 minut.

Bitą śmietaną

Zimną kremówkę ubić na sztywno ,dodać cukier puder i rozpuszczoną żelatynę w szklance wody.

Brzoskwinie odsączyć pokroić w kostkę.

Przełożenie toru

Biszkopt jasny

Bitą śmietaną

Brzoskwinie

Biszkopt ciemny

Bitą śmietaną

Brzoskwinie

Biszkopt jasny

Cały tort udekorować bitą śmietaną.

Odłożyć śmietany dodać barwnik i zrobić zajaczkę.