

Kolorowy kwadratowy tort



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1336**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- biszkopt (3x) - podaję składniki na 1 szt. :
- 4 jajka , 4 łyżki cukru, 4 łyżki mąki, na koniec łyżeczki proszku do pieczenia, barwnik
- masa: 2 opakowania serka mascarpone, 2 śmietan fix, 500 ml kremówki 36%
- masa cukrowa taka jak w przepisie na tort lalkę na moim profilu
- świece

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy żółtka. Wsypujemy do całości mąkę i proszek do pieczenia oraz barwnik dodajemy i mieszamy drewnianą łyżką. Pieczemy w 180 st. ok 30 minut. (W ten sposób pieczemy 3 biszkopty).
- 2 Śmietankę ubijamy z fixem i mieszamy delikatnie ze serkiem mascarpone. Przekładamy blaty.
- 3 Cały tort smarujemy kremem maślanym (przepis także znajduje się przy przepisie na tort lalkę) Wykładamy masę cukrową na górę, wbijamy świece :)

W swojej kuchni rzadko używam barwników ale uważam że odświeżnie można i dają fajny efekt :)



Twoje notatki do przepisu: