

Tort

Autor: **sentinel**Przepisów: **15** Ocena: **221**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Jaja, 15 sz
- mąka, 3 szkl i 3 łyżki
- proszek do pieczenia, 4 łyżeczki
- cukier, 2 szklanki
- śmietana sojowa, 1 litr
- cukier waniliowy, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 z 12 jajek oddzielić białka od żółtek. Białka ubić z cukrem na sztywną masę. Połączyć z żółtkami.
- 2 Mąkę przesiać i delikatnie razem z proszkiem do pieczenia dodać do masy. Połączyć wszystko delikatnie mieszając, najlepiej już łyżką. Przełożyć na dużą i wysoką prostokątną blachę. Piec ok 30 min w 170 stopniach. Ja te proporcje podzieliłam na pół i upiekłam dwa biszkopty, które potem przekroiłam. Z pozostałych 3 jajek upiec mały biszkopczyk.
- 3 Jajka ubić z 3 łyżkami cukru i delikatnie połączyć z 3 łyżkami mąki i szczyptą proszku do pieczenia. Masę przełożyć do bardzo małej tortownicy i upiec. Kiedy wystygnie przekroić na pół.
- 4 Tort najlepiej robić dnia następnego, kiedy biszkopty dobrze już wystygną. Śmietanę sojową wtedy ubijamy i dosładzamy według własnego upodobania. Ma ona to do siebie że nie potrzebuje żadnych usztywniaczy i nie wywołuje alergii, ale oczywiście można ją zastąpić tradycyjną kremówką z usztywniaczem. W środek według upodobania można włożyć drobno pokrojone brzoskwinie z puszki, ale mnie najbardziej smakuje z jagodami i malinami:).
- 5 Do nasaczenia użyłam mając na uwadze dobro dzieci:) dobrego soku pomarańczowego. Kiedyś próbowałam z limonki ale był zdecydowanie za kwaśny a pomarańczowy sprawdza się znakomicie.
- 6 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: