

Tort brzoskwiniowy



Autor: **Asica35**
Przepisów: **34** Ocena: **381**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- BISZKOPT
- -10 JAJEK
- -10 ŁYŻEK MAKI TORTOWEJ
- -2/3 SZKL.CUKRU
- - ŁYŻECZKA PR.DO PIECZENIA
- MUS BRZOSKWINIOWY:
- -2 PUSZKI BRZOSKWIŃ W SYROPIE
- - 3 GALARETKI
- DODATKOWO:
- -ŚMIETANKA 1 LITR 36%
- - 3 TABLICZKI CZEKOLADY (2 SZT.GORZKIEJ I 1 MLECZNA)

Sposób przygotowania:

- 1 BIAŁKA ODDZIELAMY OD ŻÓŁTEK I MIKSUJEMY NA SZTYWNO
 - DODAJEMY CUKIER I STOPNIOWO ŻÓŁTKA
 - PRZESIEWAMY MAKĘ Z PROSZKIEM I DELIKATNIE ŁĄCZYMY
 - PIECZEMY W 170C OK 40 MIN
 - UPIECZONY WYCIĄGAMY ,STUDZIMY,I DZIELIMY NA 3 CZĘŚCI



- 2 BRZOSKWINIE Z SOKIEM WLEWAMY DO GARNKA
 - DOLEWAMY SZKLANKĘ WODY I BLENDUJEMY NA GŁADKO

- DOPROWADZAMY DO WRZENIA
- ODSTAWIAMY I WSYPUJEMY GALARETKI
- DOKŁADNIE MIESZAMY DO ROZPUSZCZENIA
- ODSTAWIAMY DO STĘŻENIA

3 ŚMIETANKĘ MIKSUJEMY Z CUKRAMI WANIL.

CZEKOLADĘ ROZPUSZCZAMY W KĄPIELI WODNEJ
(NIE DODAJEMY MASŁA, MLEKA ITP.) SAMĄ CZEKOLADĘ

4 NA PIERWSZA WARSTWĘ BISZKOPTU DAJEMY 1/2 MUSU
NASTĘPNIE 1/3 ŚMIETANY
I TAK PRZEKŁADAMY KOLEJNE BISZKOPTY

OSTATNIA WARSTWĘ I BOKI SMARUJEMY ŚMIETANĄ
I ODKŁADAMY DO LODÓWKI NA OK.1H

NASTĘPNIE NA PAPIERZE DO PIECZENIA, MALUJEMY
(JA UŻYŁAM WORKA CUKIERNICZEGO, BEZ TYLKI)
COŚ NA WZÓR KOSZYCZKA

PAPIER ODKŁADAMY DO LODÓWKI DO CZASU, AŻ CZEKOLADA
CAŁKIEM STWARDNIEJE

JEŚLI ZOSTANIE NAM CZEKOLADY, MOŻNA ZROBIĆ DODATKOWE
OZDOBY(W MOIM PRZYPADKU BYŁY TO KWIATKI)

5 PRZYKŁADAMY PAPIER DO BOKÓW TORTU, DELIKATNIE
DOCISKAMY I POWOLI ODDZIELAMY PAPIER OD CZEKOLADY

TAK GOTOWY TORT ODSTAWIAMY DO LODÓWKI, I PO GODZINIE
MOŻNA SIĘ CZĘSTOWAĆ ;)

Twoje notatki do przepisu: