

# Tort confetti na biszkopcie



Autor: **brysska**  
Przepisów: 539 Ocena: 19679



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Składniki na ciasto na dużą prostokątną blaszkę:
- 12 jajek
- 12 łyżek mąki pszennej
- 12 łyżek mąki ziemniaczanej
- 24 łyżeczki drobnego cukru
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 9 łyżek kolorowej posypki cukrowej
- Składniki na masę:
- 1 kg serka mascarpone
- 1 litr śmietany kremówki
- sok z jednej cytryny
- 6 łyżek cukru pudru
- Ponadto:
- posypka cukrowa
- ozdobny opłatek na tort

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na biszkopt dzielimy na trzy i pieczemy trzy oddzielne biszkopty czyli ubijamy białka na sztywno z czterech jajek. Kiedy białka będą ubite dodajemy do nich po jednym żółtku (w sumie 4 żółtka) i jednej łyżce cukru (w sumie 4 łyżki) cały czas ubijając pianę. 4 łyżki mąki pszennej, 4 łyżki mąki ziemniaczanej i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia przesiewamy przez sitko, dodajemy do ubitej piany i delikatnie, ale dokładnie mieszamy za pomocą łopatk. Następnie dodajemy trzy łyżki posypki cukrowej i delikatnie mieszamy, nie za długo żeby się nam posypka nie rozpuściła. Tak przygotowane ciasto wlewamy na dużą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez około 25-30 minut. Upieczony biszkopt studzimy na kratce. Pamiętajcie, że musicie upiec jeszcze dwa takie biszkopty.



- ② Kiedy biszkopty będą już upieczone i wystudzone wówczas zabieramy się za robienie masy. Masę ubijamy w bardzo wysokim naczyniu lub robocie czyli do miski dajemy serek mascarpone i wlewamy do niego śmietanę kremówkę. Wszystko ze sobą ubijamy do uzyskania gęstego kremu. Pod koniec ubijania do masy dodajemy sok z cytryny i cukier puder.



- ③ Tak przygotowaną masę dzielimy na trzy części. Jedną część masy wykładamy na biszkopt, masę przykrywamy drugim biszkoptem, na który wykładamy drugą część masy. Przykrywamy to trzecim biszkoptem. Trzecią część masy wykorzystujemy do posmarowania wierzchu i boków tortu, zostawiając 2-3 łyżki na dekorację.





- 4 Posmarowane kremem boki tortu obsypujemy kolorową posypką cukrową. Na środku tortu umieszczamy ozdobny opłatek. Dekorujemy tort dokoła małymi rozetkami. Tort schładzamy w lodówce. Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: