

Tort murzynek



Autor: **wioleta333**
Przepisów: **151** Ocena: **4392**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- składniki na ciasto:
- 12 jajek
- 12 dag kakao
- 37 dag cukru
- 5 łyżek bułki tartej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- składniki na masę:
- 1 kostka masła
- 0,5 kostki margaryny Kasi
- 1 masa krówkowa o smaku kakaowym
- 0,5 kieliszka spirytusu
- Ciastka kokosowe Kubanki
- czekolada deserowa na polewę+4 łyżki mleka
- srebrne perełki

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie ciasta: Żółtka utrzeć z cukrem do białości, białka ubić na sztywno, do utartych żółtek dodać białka i resztę przesianych składników, delikatnie wymieszać, wlać ciasto do wysmarowanej dużej tortownicy, piec aż do suchego patyczka. Po wystudzeniu przekroić na trzy części. Wykonanie masy: Masło i margarynę Kasię utrzeć do białości, dodawać po łyżce masy krówkowej, utrzeć. Przekładać ciasto, obsmarować boki, ciastka Kubanki przekroić na połówki i obłożyć nimi boki, czekoladę rozpuścić z mlekiem, połać górę i udekorować perełkami.

Twoje notatki do przepisu: