

# tort na 18

Autor: **agus32**Przepisów: **22** Ocena: **797**

&gt; 6 os.



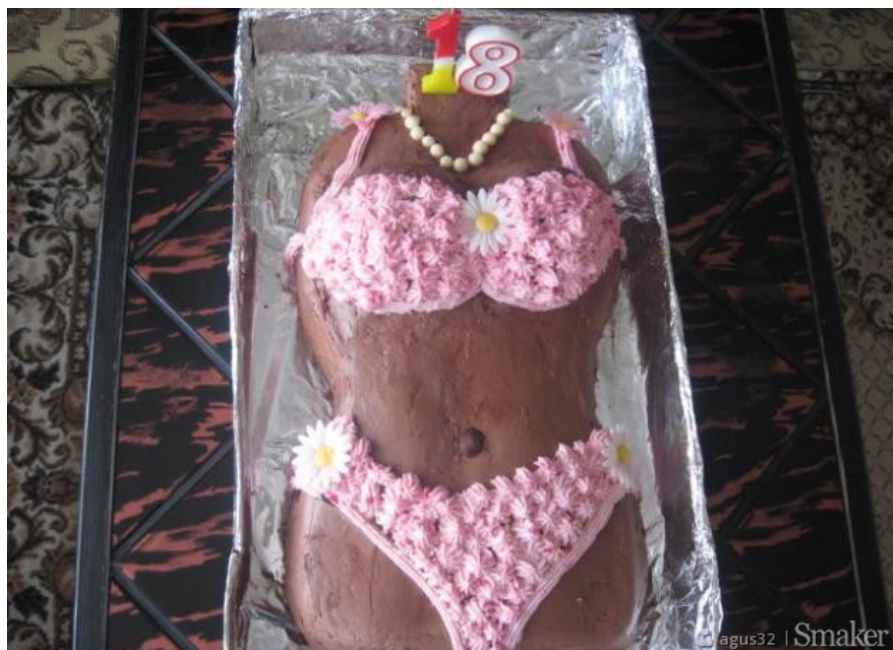
&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- biszkopt
- brzoskwinie, puszka
- Śmietana 30%
- śmietana fix
- galaretka truskawkowa
- krem czekoladowy
- pączek, 1

## Sposób przygotowania:

- 1 upiec biszkopt przekroić go na 3 części złożyć razem. Wyciąć odpowiedni kształt, nasączyć syropem z brzoskwiń każdy płatek. ubitą śmietanę wyłożyć na pokrojone brzoskwinie ułożone na pierwszym płacie. Przykryć drugim nasączyć wyłożyć piankę przygotowaną ze śmietany i tężejącej galaretki przykryć trzecim płatem.
- 2 pączka przekroić na pół uformować piersi. całość pokryć kremem czekoladowym formując sylwetkę bieliznę robimy z pianki truskawkowej ozdobić .I ŻYCZĘ MIŁEJ NIESPODZIANKI

## Twoje notatki do przepisu: