

Tort na 40-stkę męża- babka



Autor: **nowalijka**
Przepisów: **86** Ocena: **1920**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt kawowy:
- jajka 6szt
- proszek do pieczenia, 3 łyżki (30 gr)
- cukier 1,5 szkl
- ocet 1 łyżka
- mąka tortowa 1 i 1/4szkl
- kawa parzona, sucha 2 kopiate łyżki
- Bitą śmietana:
- śmietana 30 % 6szt po 330ml (1980ml)
- cukier puder 4 łyżki
- krem do ciast waniljowy z biedronki 2 opakowania
- śmietanfix 6
- barwnik różowy i brązowy
- Nasączenie:
- kawa rozpuszczalna 2 łyżeczki + woda i kubek
- cukier 1 łyżeczka
- wódka 2,5 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt kawowy: Ubić białka na pianę na sztywno rzucić proszek do pieczenia ciągle ubijając następnie cukier po trochu, potem ocet, roztrzepane żółtka, ciągle ubijając. Na koniec mąkę przesianą mieszając delikatnie, na końcu kawę dalej miksując. Po upieczeniu i ostudzeniu przekroić na 2 części. Piec ok 20 minut na termoobiegu 170^o ma zapałka być sucha.

PRZEPIS- SKŁADNIKI SĄ NA DWA BLATY!!!

Babka jest wycięta z trzeciego blatu, a cyce wycięte za pomocą dwóch szklanek różnej wielkości z czwartego blatu.

- 2 Bitą śmietana:
2 pudełka bitej śmietany ubić, następnie dodać krem waniliowy do ciast wymiksować. Dać na pierwszy blat biskoptu nasączonego kawą rozpuszczalną.
Resztę bitej śmietany wymiksować dodać śmietan fixy wymieszane z cukrem pudrem wymiksować.
300 ml odłożyć na przybranie babki.
Przybranie babki podzielić na 3 części, trzecia część niech będzie biała i mniejsza od tamtych

dwóch- będzie naszyjnik i kwiatki.

Do jednej dać brązowy, a do drugiej różowy barwnik i wymiksować. Babkę najpierw pokryć brązową bitą śmietaną potem z różowej ułożyć majteczki i stanik .

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: