

Tort na wieczór paniński



Autor: **Grynia**

Przepisów: 7 Ocena: 246



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Biskopt:
 - jajka, 4
 - cukier, 1 szk.
 - mąka, 1 szk.
 - budyń śmietankowy, 1 opak.
 - olej, 4 łyżki
 - ocet, 1 łyżka
 - proszek do pieczenia, 1 łyżka
- Masa:
 - masło roślinne ze słoneczkiem, 250 g
 - cukier puder, 1 szk.
 - cytryna, 1 szt.
 - aromat cytrynowy
 - śmietana 18%, 250 ml
- Poncz:
 - woda przegotowana
 - cukier pudeer
 - aromat wg uznania
 - cytrynaa
 - alkohol np wódka
- Do przekładania biskoptu:
 - masa krówkowa
 - gotowa masa marcepanowa
 - powidła

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Ubić pianę z białek, następnie stopniowo dodawać żółtka i cukier, stale ucierając. Wymieszać sypkie składniki (mąka, proszek do pieczenia, budyń), powoli dodawać do masy ucierając. Na koniec dodajemy olej, ocet i aromat. Pieczemy w nagrzanym piekarniku do suchego patyczka.
- 2 Masa: Bardzo ważne aby masło i śmietana miały temperaturę pokojową, dlatego należy wcześniej wyjąć je z lod´wki. Masło mixujemy, dodajemy kolejno cukier - mixujemy, sok z cytryny, aromat - mixujemy, na samym końcu stopniowo dodajemy śmietanę.
- 3 Z biskoptu wycinamy odpowiednie kształty :) przekrawamy na 3 placki.

- 4 Przygotowujemy poncz, ja robię to wg uznania do smaku zawsze no oko.
- 5 Przekładamy: 1 placek smarujemy masa kr&oscar;wkową, oczywiście nie zapominamy o nasączeniu ponczem. Kolejny placek cieniutka warstwa kremu i powidła wg gustu. Przykrywamy ostatnim plackiem i nasączamy. Całość smarujemy kremem.
- 6 Masę marcepanową wyrabiamy i wałkujemy. Cienki placek nakładamy na tort i formujemy kształty :) Napis został wykonany specjalny pisakiem do ciast, ale każdy może mieć inny pomysł.
- 7 Smacznego :) Rozkosznego ;)

Twoje notatki do przepisu: