

Tort prince-polo dla kibica:)



Autor: **arabela01**
Przepisów: 5 Ocena: 51



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- jajka na biszkopt, 4
- cukier kryształ, szklanka
- mąka ziemniaczana, pół szkl
- mąka tortowa, pół szklanki
- proszek do pieczenia, płaska łyżeczka
- jajka, 9
- cukier, 1 i pół szklanki
- kokos, 15dag
- orzechy włoskich, 15dag
- prince-polo, 5szt dużych
- masło, 1 szt
- nutella, 1 średnia oryginalna
- Śmietana 30%(do dekoracji), 0,2l
- margaryna, 5dag
- mąka, 10dag
- cukier puder, 0,5kg
- woda, 100ml
- olejek migdałowy, trochę
- barwniki spożywcze

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt: Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę w trakcie ubijania dodawać cukier., następnie żółtka i delikatnie wymieszać na koniec obydwie mąki i proszek do pieczenia . piec w tortownicy ok 25min w 160st.
- 2 ciasto prince-polo: białka ubić na sztywno z cukrem wsypać kokos i drobno posiekane orzechy(nie mielone)i pokrojone wafelki . delikatnie połączyć i piec też w tortownicy ok 20 min w 180 st.
- 3 masa: masło utrzeć z żółtkami i dodać nutellę
- 4 masa marcepanowa: .Wodę zagotować z margaryną, do wrzątku wsypać mąkę i mieszać aż się zrobi klucha:)całość ostudzić a następnie zagniać z cukrem pudrem i dodać olejek.Gotową masę marcepanową podzielić na części w zależności od potrzeby i kolorować barwnikami.
- 5 tort: biszkopt przekroić na dwa krążki-połowa masy z nutellą -ciasto prince-polo-masa- i przykryć drugim kążkiem dekorować według uznania:)

Twoje notatki do przepisu: