

tort truskawkowy



Autor: **kokalala**
Przepisów: 51 Ocena: 921

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- biszkopty upieczone, 2
- Śmietana kremówka, 1 litr
- jogurt truskawkowy, op. 330 gr
- galaretki truskawkowe, 3
- budyń truskawkowy na 0,75 litra mleka, 1
- mleko, 0,5 litra
- mąka, 2 łyżki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- masło, kostka
- kolorowa masa cukrowa, 1,2 kg

Sposób przygotowania:

- 1 upieczone biszkopty przeciąć na połowę. KREM JOGURTOWY: Ubić na sztywno śmietanę, dodać jogurt oraz na koniec tężejącą galaretkę rozpuszczoną w 2 szkl. wody. Przełożyć biszkopty. KREM BUDYNIOWY: zagotować mleko (0,5 litra mleka). W pozostałym mleku przed gotowaniem rozpuścić i mąki. Zagotować budyń. PO ostudzeniu utrzeć z masłem. Kremem budyniowym posmarować dookoła tort. Obłożyć masą cukrową. tort ozdabiać dowolnymi figurkami z masy cukrowej, powycinać literki.. smacznego

Twoje notatki do przepisu: