

Tort urodzinowy z owocami i bitą śmietaną



Autor: **zjkrol**
Przepisów: **44** Ocena: **1100**



> 6 os.



> 60 min



średnie przystępne



Składniki:

- jajka 6szt
- cukier 1 i 1/4 szkl
- mąka 1 i 1/2 szkl
- proszek do pieczenia 1 i 1/2 łyżeczki
- śmietana 30 % 500 ml
- Owoce do dekoracji (wg uznania)
- cukier puder 1/2 szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka z cukrem ubijać 1 min odstawić na 10 min, znów ubijać około 5 min.
- 2 Do ubitych jajek wsypać małymi porcjami mąkę z proszkiem ... wymieszać wlać do formy.
- 3 Włożyć do nagrzanego piekarnika. piec w tem 180 stopni około 50 min (do suchego patyczka).
- 4 Wystudzić przekroić na 3 części. Każdy krążek biszkoptu nasączyć i posmarować powidłami.
- 5 Śmietanę ubić pod koniec dodać cukier.
- 6 Smarować śmietaną krążki biszkopta, na śmietanę układać owoce.
- 7 Posmarować boki i górę, udekorować owocami wg własnego pomysłu.

Twoje notatki do przepisu: