

25 LECIE ELDOM

eldom

POCZĘSTUJ

SIĘ

TORTEM

POBIERZ
DARMOWY PRZEPIS

25 LECIE ELDOM

NAJLEPSZY TORT URODZINOWY

eldom

25

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI NA CIASTO CZEKOLADOWE:

6 JAJEK
200 G CUKRU
5 ŁYŻEK WODY
200G MĄKI PSZENNEJ
TORTOWEJ
50G MĄKI ZIEMNIACZANEJ
50G KAKAO
2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO
PIECZENIA

SKŁADNIKI NA KREM

400 ML ŚMIETANY 36%
500G SERKA MASCARPONE
100 G CUKRU PUDRU
1 LASKA WANILII
SKÓRKA STARTA Z 1 CYTRYNY

DODATKI:

150 G KONFITURY WIŚNIOWEJ
200 G PŁATKÓW MIGDAŁOWYCH
100 G ŚWIEŻYCH TRUSKAWEK



25 LECIE ELDOM

NAJLEPSZY TORT URODZINOWY



PRZYGOTOWANIE



PRZYGOTOWANIE CIASTA:

TORTOWNICĘ O ŚREDNICY 25 CM WYŁOŻYĆ PAPIEREM (DNO I BOKI). PIEKARNIK NASTAWIĆ NA TEMPERATURĘ 180C Z FUNKCJĄ GRZANIA GÓRA - DÓŁ. DO MISY ROBOTA WŁOŻYĆ JAJKA I WRAZ Z CUKREM ORAZ 5 ŁYŻKAMI WODY I UBIJAĆ NA NAJWYŻSZEJ PRĘDKOŚCI PRZEZ OKOŁO 5 MINUT, AŻ MASA PODWOI SWOJĄ OBJĘTOŚĆ. W MIĘDZYCZASIE PRZESIAĆ DO OSOBNEJ MISKI MĄKI, KAKAO I PROSZEK DO PIECZENIA. STOPNIOWO DODAWAĆ DO MASY JAJECZNEJ PRZESIANE SKŁADNIKI I DELIKATNIE MIESZAĆ ZA POMOCĄ SILIKONOWEJ SZPATUŁY DO ICH POŁĄCZENIA. CIASTO PRZEŁOŻYĆ DO PRZYGOTOWANEJ FORMY I PIEC PRZEZ 25 MINUT. WYJĄC I CAŁKOWICIE OSTUDZIĆ.

PRZYGOTOWANIE KREMU:

ŚMIETANĘ UBIĆ NA SZTYWNO. DODAĆ DO UBITEJ ŚMIETANY MASCARPONE, CUKIER, ZIARENKA Z PRZECIĘTEJ NA PÓŁ WANILII ORAZ SKÓRKĘ STARTA Z CYTRYNY. CAŁOŚĆ DOBRZE WYMIESZAĆ. PRZYGOTOWAĆ MIGDAŁY POPRZEZ PODPRAŻENIE ICH NA PATELNI NA ŻŁOTY KOLOR I ICH WYSTUDZENIE.

PRZYGOTOWANIE CIASTA:

WYSTUDZONE

CIASTO CZEKOLADOWE PRZEKROIĆ NA 3 BLATY. NA PIERWSZY BLAT WYŁOŻYĆ KONFITURĘ I 1/3 KREMU. PRZYKRYĆ BLATEM I WYŁOŻYĆ PONOWNIE 1/3 KREMU. PRZYKRYĆ OSTATNIM BLATEM. POZOSTAŁYM KREMEM OBŁOŻYĆ TORT. BOKI UDEKOROWAĆ PODPRAŻONYMI MIGDAŁAMI. WIERZCH TORTU UDEKOROWAĆ DOWOLNIE NP. KREMEM I TRUSKAWKAMI.