

TORT SNICKERS

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 17:47 - Poprawiony czwartek, 25 stycznia 2007 18:15

Znalazłam jeszcze Tort Snickers wg Beni :)

Przepis na duza tortownice

CIASTO ORZECHOWE

5 białek ubić dodać **niecałą szklankę cukru** **1 łyżkę miodu**, **25 dkg posiekanych orzechów włoskich**, **1 łyżkę mąki ziemniaczanej**, **1 łyżkę mąki tortowej**, **1 łyżeczkę proszku do pieczenia**. z tych składników upiec ciasto.

CIASTO CZEKOLADOWE

7 białek ubić dodać **niecałą szklankę cukru**, **żółtka** **5 łyżek mąki tortowej**, **2 łyżki kakao** **1 łyżeczkę proszku do pieczenia**. Z tych składników upiec ciasto, przekroić na 2 części.

MASA:

kostkę masła utrzeć, zagotować **1/4 szklanki mleka**, dodać **5 żółtek**, **1/2 szklanki cukru**, **1 kopiatą łyżkę mąki ziemniaczanej**, **cukier waniliowy**. Ugotować budyń. Zimny budyń utrzeć z masłem, dodać **2 łyżki kwaśnej śmietany**. Mase podzielić na 2 części, do jednej dodać **2 łyżki kakao**.

KULKI KOKOSOWE

10 dkg kokosu , **3/4 szklanki mleka**, **2i 1/2 łyżki cukru**, **1 łyżka mąki ziemniaczanej**.

Mleko z cukrem zagotować wymieszać z kokosem i mąką. Kiedy masa kokosowa ostygnie, formować z niej kulki

Przekładać torta w następujący sposób:

- ciasto czekoladowe
- masa jasna
- ciasto orzechowe
- połowa masy ciemnej
- kulki kokosowe
- reszta masy ciemnej
- ciasto ciemne

Torta można poleć polewą lub udekorować w dowolny sposób.

Smacznego

Benia