
Tort biszkoptowy bez pieczenia 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3029 razy.

15-20 dag biszkoptów,

50 dag masła lub margaryny,

2 szklanki mleka,

50 dag (2 szklanki) cukru pudru,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki ziemniaczanej,

3 cytryny lub sok cytrynowy,

15-20 dag dowolnych owoców do dekoracji

Z mleka, mąki ziemniaczanej i cukru ugotować kisiel mleczny. Masło utrzeć do białości. Stopniowo dodawać zimny kisiel, ciągle ucierając. Na końcu dodać sok cytrynowy.

Uformować tort: dno i boki tortownicy wyłożyć biszkoptami. Na biszkoptach położyć warstwę masy, następnie warstwę biszkoptów i tak na przemian. Na wierzchu powinna być masa. Tort udekorować owocami i ostudzić w lodówce.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>