

Tort kawowy

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



**Moja mam zawsze rbiła mi taki tort na urodziny
teraz przyszła moja kolej**

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Kaloryczność: 350 kCal

Potrzebne składniki:

- jaja - 9 szt.
- mąka - 9 łyżka(i)
- cukier - 9 łyżka(i)
- woda - 9 łyżka(i)
- masło - 1 szt.
- budyń waniliowy - 2 szt.

Przydatne akcesoria:

mikser

Etapy przyrządzania:

1.



3 białka ubić na pianę dodać 3 łyżki cukru i powoli żółtka potem dać 3 łyżki mąki i 3 łyżki wody tak upiec 3 blaty biszkoptowe . Można dodać odrobine kakao jeżeli chcemy aby blaty było kakaowe .

Masa:

ugotować budynie waniliowe i dodać do nich odrobine kawy rozpuszczalnej mała niewielka łyżeczka . Jak budyń wystygnie dodawać bardzo powoli do zmiksowanego wcześniej masła .

Jak podawać?

z kawą na talerzyku