

Tort z kremem mlecznym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



tort

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- cukier - 1 i 1/2 szkl.
- mąka - 5 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- mąka ziemniaczana - 1/2 łyżka(i)
- mleko - 1/2 l
- masło - 1 kostka(i)
- pomarańcze - 2 szt.
- olejek rumowy -
- herbatniki -
- listki czekoladowe -

Etapy przyrządzania:

1.



Białka ubić z 1/2 szklanki cukru

2.



Dodać proszek do pieczenia, żółtka, mąki i wymieszać

3.

Wstawić do zimnego piekarnika. Piec 40 min w temp 180 C, ciasto przekroić na 3 krążki

4.

Otrzeć skórkę z pomarańczy, wycisnąć sok, sok zagotować z łyżeczką cukru i odrobiną olejku rumowego, syropem nasączyć krążki ciasta.

5.



Mleko zagotować z masłem, reszta cukru i 2/3 skórki otartej z pomarańczy, ostudzić, zmiksować

6.



Herbatniki poskruszyć

7.

Krażki ciasta posmarować kremem, złożyć w tort. Tort posmarować kremem opruszyć pokruszonymi herbatnikami, udekorować listkami czekoladowymi

