

## Tort okazjonalny z różą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 20 Lutego 2012r. o 12:46

Tagi: [tort](#), [urodziny](#), [deser](#), [ciasto](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
dżem wiśniowy	1	opakowanie	dodatki
migdały w płatkach	100	g	dodatki
jajo kurze	12	szt.	nabiał
cukier	3,5	szklanka	dodatki
mąka pszenna	2,5	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	2	łyżeczka	dodatki
kakao	4	łyżka	dodatki
mleko	1,5	l	nabiał
budyń waniliowy	3	opakowanie	dodatki
masło	2	kostka	nabiał
woda	0,5	l	płyny i sosy
sok z cytryny	1	szt.	owoce
spirytus	50	ml	alkohole i napoje
brzoskwinia w puszcze	4	szt.	owoce

### Opis

Składniki na 2 biszkopty: 12 jajek, 2 szklanki cukru, 2 szklanki mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżki kakao

Składniki na krem: 1,5 l mleka, 3 budynie waniliowe lub śmietankowe, 1 szklanka cukru, 2 łyżki mąki, 2 łyżki kakao, 1,5-2 kostki masła

Składniki na nasączenie: 0,5l przegotowanej ostudzonej wody, 4 łyżki cukru, sok z 1 cytryny, 1 kieliszek spirytusu

1. Upiec biszkopty: białka z 6 jajek ubić na sztywną pianę, ciągle miksując dodać cukier, następnie po jednym żółtku, kiedy masa będzie już jednolita, dodać 1 szklankę mąki i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i wymieszać łyżką (nie mikserem!). Przełożyć masę do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blaszki, piec w 180 st. ok 30 minut. Drugi biszkopty przygotować tak samo, z tym że od 1 szklanki mąki odsypujemy 2 łyżki i zastępujemy je 2 łyżkami kakao.
2. Biszkopty, najlepiej na drugi dzień, przekroić wzdłuż długim nożem.
3. Róże naturalne zamoczyć w rozpuszczonej żelatynie,



- ułożyć na talerzyku i wstawić do lodówki do zastygnięcia.
4. Przygotować krem: Budynie przygotować według przepisu na opakowaniu, dodając 2 łyżki mąki. Po ostudzeniu dokładnie zmiksować z masłem (nie zimnym!), podzielić na 2 równe części i do jednej z nich dodać 2 łyżki kakao. Wstawić do lodówki do schłodzenia.
  5. Przekrojony biszkopt (jasny) położyć na talerzu, łyżką równomiernie rozprowadzić część nasączenia. Nałożyć mniej jak połowę kremu (np kakaowego). Przykryć kakaowym biszkoptem.
  6. Nasączyć kolejny biszkopt, posmarować go konfiturami wiśniowymi, a na wierzch nałożyć warstwę kremu (białego), pamiętając o pozostawieniu części kremu do dekoracji. odsączyć brzoskwinie z zalewy, pokroić na paseczki i poukładać w jasnym kremie. Przykryć białym biszkoptem.
  7. Biszkopt nasączyć. Nałożyć mniej jak połowę kremu kakaowego (pozostały krem posłuży do dekoracji), przykryć białym biszkoptem.
  8. Na całym torcie równomiernie rozsmarować część białego kremu, również boki. Następnie boki obsypać płatkami migdałowymi. Wierzch tortu dekorować białym i ciemnym kremem przy użyciu dekoratora.
  9. Na koniec wierzch tortu udekorować różami w żelatynie.
  10. Wstawić tort do lodówki.

Dla ilu osób: 20  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania  
Czas przygotowywania: 1godz. 30min.  
Cana:  
Liczba kalorii: