

Tort tęczyowy

Składniki:

- 10 jaj
- 30 dag mąki pszennej
- 15 dag mąki ziemniaczanej
- 35 g cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- barwniki spożywcze (czerwony, żółty, niebieski)
- 1 krem waniliowy



Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek. Białka z cukrem ubić na sztywną pianę. Dalej miksując, dodać stopniowo po jednym żółtku.
2. W miseczce wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia. (Najlepiej, jeśli mąkę przesiejemy, wtedy będzie pulchna i unikniemy grudek). Dodawać porcjami do masy jajecznej, delikatnie mieszając łyżką.



3. Ciasto podzielić na 6 równych części. Każdą część ciasta przełożyć do osobnej miseczki. Dodać trochę barwnika i



wymieszać, aż powstanie jednolita masa.

4. Ciasto przełożyć do tortownicy (o średnicy 28cm). Dno tortownicy można wyłożyć papierem do pieczenia lub posmarować tłuszczem i zaciśnąć obręcz. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 15- 20min. w temperaturze 180°C.



5. Błaty pozostawić do ostygnięcia i międzyczasie przygotować krem waniliowy.

6. Na paterze układać po kolei blaty: fioletowy, niebieski, zielony, żółty, pomarańczowy i czerwony i przekładać je kremem. Tort obłożyć resztą kremu i udekorować według uznania.



Smacznego! 😊 Magda i Angela

