

Tort waniliowy

6+ porcji 12 min 30 sek.

Składniki

- 6 jajek
- 230 g cukru
- 230 g mąki
- 1 ł proszku do pieczenia
- 80 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 3 żółtka
- 150 g masła
- 150 g margaryny
- 1 szklanka przegotowanej wody
- aromat waniliowy
- sok z połowy cytryny
- 1 ł cukru

Przygotowanie

1. Biszkopt. Do naczynia głównego wbić białka, założyć motylek, ubijać.

   3-6 min + 4

2. Dodać cukier i nadal ubijać.

   1 min + 3

3. Dodać żółtka i mieszać.

   1 min + 3

4. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodawać stopniowo do masy miksując.

   10 sek. + 2

5. Piec w tortownicy o średnicy 24 cm przez 30 min, w temperaturze 180°C.

6 Krem. Cukier z cukrem waniliowym zmielić na puder.

20 sek. 9

7 Dodać żółtka, założyć motylek i ubijać na gorąco.

2 min 60°C 4

8 Przełożyć do miseczki i ostudzić.

9 Po ostygnięciu ucierać z masłem i margaryną.

1 min 5

10 Założyć motylek i ubijać.

1 min 5

11 Gdy biszkopt ostygnie, przekroić go na 2 lub 3 części, każdą część zwilżyć ponczem (wymieszać szklankę przegotowanej wody, sok z połowy cytryny, kilka kropli aromatu waniliowego i 1 łyżeczkę cukru). Przekładać warstwy biszkoptu kremem.