




## Tort waniliowy

 6 porcji

 12 min 30 sek.



### Składniki

- 6 jajek
- 230 g cukru
- 230 g mąki
- 1 ½ 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 ½ 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.



Krem. Cukier z cukrem waniliowym zmielić na puder.



20 sek.



9



Dodać żółtka, założyć motylek i ubijać na gorąco.



2 min



60°C



4



Przełożyć do miseczki i ostudzić.



Po ostygnięciu ucierać z masłem i margaryną.



1 min



5



Założyć motylek i ubijać.



1 min



5



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.