Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz (275)

Tort z żółwia

Idealny na prezent urodzinowy :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Trudne

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- jajka, 3 szt.
- mąka , 1 kg
- mleko, 1 l
- cukier, 1 szkl.
- masło, 200 g
- mleko skondensowane, 1 szt.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- ocet, 1 łyżecz.
- kiwi, 10 szt.

Sposób przygotowania:

Zaczynamy od przygotowania kremu, ponieważ placki smaży się bardzo szybko.Do garnka wlewamy mleko. Dodajemy jajka, mąkę, cukier i cukier waniliowy. Ubijamy mikserem z pałkami do ubijania piany aż cukier się rozpuści i mleko się ładnie spieni. (Miksować około 3-5 minut.) Garnek stawiamy na kuchence nastawionej na lekkie grzanie. Podgrzewamy cały czas mieszając, aż całość się zagotuje i zgęstnieje. Do gorącego kremu dodajemy kostkę masła (dobrze jest ją wcześniej pokroić w plasterki – jeśli jest prosto z lodówki). Mieszamy aż do dokładnego rozpuszczenia masła. Krem przykrywamy pokrywką, żeby nam nie ostygł.Jak krem jest już gotowy zabieramy się za przygotowanie placków. Do misy miksera wlewamy puszkę mleka skondensowanego. Dodajemy jajko i zaczynamy miksować przy pomocy pałek do wyrabiania ciasta. Dodajemy sodę gaszona octem. *Soda gaszona octem to łyżeczka sody zalana łyżeczką octu i to zmieszane ze sobą. Stopniowo dodajemy mąkę. Jak ciasto robi się za gęste i mikser nie daje rady przekładamy ciasto na stolnicę i wyrabiamy dalej dodając resztę mąki. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne.Dzielimy ciasto na 8 równych części. Każdy kawałek rozwałkowujemy na duży cienki okrągły placek – jak naleśnik. Placki trzeba podziurawić widelcem. Placki smażymy na patelni. Smażymy około minutę na jedną stronę, przewracamy i minutę na drugą stronę. Nasze placki nie są idealnie równe i okrągłe. Z upieczonych placków wycinamy okrągłe ładne placki. Bierzemy odpowiedniej wielkości talerzyk, kładziemy na placku i obcinamy brzegi według takiej formy. Ścinki ciasta mogą być nam potrzebne, do ewentualnego uzupełnienia innych placków. Wycinamy 4 większe krążki, 2 mniejsze dosłownie o 1 cm średnicy, siódmy placek jeszcze węższy następne 2 centymetry, a ósmy o kolejne 2 cm.Zaczynamy smarować placki placki kremem. Krem powinien być jeszcze gorący. Placki nasiąkają kremem – praktycznie nie ma później kremu między plackami. Górę i boki tortu też dokładnie smarujemy kremem. Tort gotowy.Jeszcze t