



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Tort kakaowy z kremem mlecznym

Dla dziecka nie ma lepszego

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- jajka, 1 szt.
- margaryna, 5 dag
- smalec, 2 dag
- kakao, 5 dag
- cukier, 0.25 kg
- mąka , 0.25 kg
- mleko, 1 szkl.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Cukier, masło, smalec, kakao i jajo utrzeć na pianę. Dodać mąkę, mleko i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem tortownicy. Wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 30 min. Zrobić krem z reszty składników. Biszkopt po wystudzeniu przełożyć kremem. Możemy sprawdzić, czy biszkopt jest upieczony za pomocą zaostzonego patyczka. Patyczek po wbiciu, a następnie wyciągnięciu z ciasta powinien być suchy. Przybrać owocami. Owocami można również przełożyć ciasto.

