Kajmaczek

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

wykwintny tort na duże okazje

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 4 jajka -
- 1 niepełna szklanka cukru -
- 1/2 szklanki mąki pszennej -
- 1/2 szklanki maki ziemniaczanej -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 3/4 szklanki mocnej herbaty -
- 2 łyzki wódki -
- 2 puszki mleka słodzonego skondensowanego -
- 1/2 l mleka -
- 1 budyń waniliowy -
- 20 dag masła -
- 50 ml wódki -
- kawa mielona -

Etapy przyrządzania:

1. Ubijamy białka i dodajemy do nich cukier caly czas ubijajac.Dodajemy żółtka nadal ubijamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczeniai starannie mieszamy. Ciasto wlewamy do wysmarowanej tłuszczem tortownicy o średnicy ok. 26 cm. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 °C. Studzimy i kroimy na trzy części.
Wodke mieszamy z herbata. Ponczem nasączamy każdą część biszkoptu.
Puszki mleka wkladamy do garnka, zalewamy zimną wodą i gotować 3 godziny. Podczas gotowania do garnka z puszkami dolewamy wode. Po ugotowaniu puszki z mlekiem studzimy. Do ½ szklanki mleka wsypujemy budyń w proszku i mieszamy. Pozostałe mleko gotujemy, i do gotującego się mleka wlewamy rozmieszany budyń. Moment gotujemy i studzimy. Miękkie masło ucieramy na puszystą masę. Dalej ucierając dodawajemy ostudzony budyń, mleko z puszek, a na końcu dolewamy wódkę.

Powstały krem dzielimy na trzy części i przekladamy nim krążki biszkoptu. Kremem smarujemy również boki tortu i dekorujemy wierzch tortu. Posypujemy kawą i schładzamy w lodówce.