

# Tort kawowy

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74



**Moja mam zawsze rbiła mi taki tort na urodziny  
teraz przyszła moja kolej**

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Kaloryczność: 350 kCal

## Potrzebne składniki:

- jaja - 9 szt.
- mąka - 9 łyżka(i)
- cukier - 9 łyżka(i)
- woda - 9 łyżka(i)
- masło - 1 szt.
- budyń waniliowy - 2 szt.

## Przydatne akcesoria:

mikser

## Etapy przyrządzania:

**1.**



3 białka ubić na pianę dodać 3 łyżki cukru i powoli żółtka  
potem dać 3 łyżki mąki i 3 łyżki wody tak upiec 3 blaty  
biszkoptowe . Można dodać odrobine kakao jeżeli chcemy  
aby blaty były kakaowe .

Masa:

ugotować budynie waniliowe i dodać do nich odrobine kawy  
rozpuszczalnej małą niewielką łyżeczkę . Jak budyń  
wystygnie dodawać bardzo powoli do zmiksowanego  
wcześniej masła .

## Jak podawać?

z kawą na talerzyku