

Mrożony tort z kremem śmietankowym i melonem



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajka	5 szt
mąka pszenna	75 gram
mąka ziemniaczana	75 gram
cukier waniliowy	1 łyżeczka
sól	szczypta
cukier drobny	100 gram
sok z cytryny	2 łyżki
Krem:	
serek mascarpone	250 gram
cukier puder	2 łyżki
śmietana 30%	600 ml
cukier waniliowy	2 łyżeczki
oraz:	
melon Galia/miąższ/	500 gram
miód prawdziwy	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
likier maraschino	2 łyżki
płatki migdałowe	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z podanych składników na ciasto upiec biszkopt w/g przepisu
<http://www.doradcasnaku.pl/przepis/242523/biszkopt-jasny-do-tortow.html>.
- Przy pomocy specjalnej , metalowej łyżeczki wybrać z melona kulki /o średnicy ok.2 cm/, przełożyć do miseczki i zalać miodem wymieszany z sokiem cytrynowym. Od czasu do czasu przemieszać.
 - Pozostały miąższ wybrać łyżeczką, przełożyć do plastikowego pojemniczka blendera i przy pomocy metalowej końcówki zmiksować na puree.
 - Zmiksowane owoce połączyć z przegotowaną ,zimną wodą, tak aby otrzymać ok.1 szklankę płynu, dodać 2-3 łyżki mocnego alkoholu, wymieszać.
 - Kulki melona przełożyć na sitko, odsączyć, a sok dodać do ponczu.
 - Przygotowanym ponczem nasączyć biszkopt.

 - Mocno schłodzoną śmietankę ubić na sztywno.
 - Serek mascarpone wymieszać z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na gładką, puszystą masę. -Delikatnie połączyć śmietanę z serkiem.
- KROK 2 -Połowę masy wyłożyć na dolny blat biszkoptu, rozsmarować, przykryć drugą częścią biszkoptu. Kilka łyżek kremu wyłożyć na wierzch i do obłożenia boków ,a resztę umieścić w rękawie cukierniczym.
- KROK 3 -Po wyłożeniu i rozsmarowaniu kremu na wierzchu i po bokach tortu można przystąpić do dekoracji. Wystarczy wierzch obłożyć kuleczkami melona, a wolne przestrzenie między owocami przy pomocy rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką wypełnić kremem.
- KROK 4 -Boki tortu obłożyć płatkami migdałowymi.
-Tort wstawić na 4-5 godzin do zamrażalki .