

Słoneczny torcik



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

jajek	6
mąki pszennej	5 łyżka
mąki ziemniaczanej	4 łyżka
cukru	3/4 szk
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
margaryny kasia	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

6 jajek

5 łyżek mąki pszennej

4 łyżki mąki ziemniaczanej

3/4 szk cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

50 g margaryny Kasia

Masa:

500 ml słodkiej śmietanki 30%

2 śmietan fixy

2 łyżki cukru

2 galaretki agrestowe

1 szk przegotowanej gorącej wody

Dodatkowo:

400 g winogrona

1 kaki

1 puszka brzoskwiń

1 puszka ananasa

1 łyżka płatków czekoladowych

Biskopt :

Białka ubić z cukrem na sztywną masę.

W trakcie ubijania dodawać żółtka.

Mąki mieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać i dodać do masy jajecznej i na wolnych obrotach ze sobą połączyć.

Na koniec dodać przestudzoną Kasię.

Masę przelać do tortownicy wysmarowanej ale tylko na dnie.

Biskopt piec w piekarniku nagrzanym do 150 stopni przez 40 minut.

Po wystudzeniu przekroić na trzy placki.

Masa :

Galaretki rozpuścić w przegotowanej wodzie i ostudzić.

Śmietan fixy wymieszać z cukrem.

Śmietanę dobrze schłodzoną chwilkę ubić, dodać śmietan fixy i ubijać aż śmietana będzie miała gęstą konsystencję.

Nadal miksując wlewać po mału galaretkę i wymieszać.

Owoce odsączyć z zalewy, kaki obrać ze skórki, z winogrona wyjąć pestki i wszystkie pokroić w kostkę.

Wrzucić do miseczki i wymieszać.

Część winogron pokroić na połówki i odłożyć.

Sok brzoskwiniowy i ananasowy wymieszać i nasączyć nim każdy krążek biskopta.

Przełożenie :

Pierwszy nasączony placek położyć na patelnię, wyłożyć część masy, rozsmarować, wyłożyć 1/3 owoców.

Przykryć drugim krążkiem i znowu posmarować masą i wyłożyć owoce.

Położyć ostatni placek, wyłożyć resztę masy, rozsmarować nią górę i boki tortu.

Na koniec ułożyć wieniec z poówek winogrona, środek i dół obłożyć owocami i posypać płatkami czekoladowymi.

Tort najlepiej smakuje na drugi dzień.