

Torcik z malinami na zimno



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt:

jajka	4 sztuki
cukier	0.5 szklanki
mąka tortowa	0.5 szklanki
mąka ziemniaczna	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Masa jogurtowa:

jogurt grecki	40 dag
galaretka malinowa	1 sztuka
woda gorąca	250 mililitrów
maliny	1 szklanka

Dodatkowo:

galaretka malinowa	1 sztuka
woda gorąca	500 mililitrów
maliny	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Biszkopt:** Białka ubijamy na sztywną pianę, wsypujemy cukier i ubijamy do całkowitego rozpuszczenia się cukru, następnie dodajemy żółtka i chwilę ubijamy. Na koniec wsypujemy obie mąki i proszek do pieczenia, delikatnie mieszamy. Ciasto przekładamy do tortownicy o średnicy około 23 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie biszkopt pieczemy około 25 minut w temperaturze 170 stopni. Sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczony. Upieczony studzimy i przekrawamy na dwa krążki.

2. **Masa jogurtowa:** Galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie i odstawiamy do lekkiego stężenia. Maliny płuczemy i dokładnie osuszamy, przekładamy je do jogurtu naturalnego i miksujemy mikserem. Następnie dodajemy tężejącą galaretkę i dokładnie miksujemy.

3. **Przekładanie:** Jeden krążek biszkoptowy przekładamy do zamkniętej tortownicy (najlepiej wyłożonej folią aluminiową lub papierem do pieczenia). Wylewamy większą część masy jogurtowej, przykładamy drugim krążkiem i wykładamy pozostałą część masy. Wkładamy do lodówki na czas przygotowania pozostałych składników.

4. **Galaretka:** Maliny płuczemy i dokładnie osuszamy, następnie układamy je na wierzchu torciku. Galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie i odstawiamy do lekkiego stężenia. Tężejącą wylewamy na maliny. Tak wykonany torcik wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia. Ja wstawiłam na całą noc.

5. **Podanie:** Dobrze schłodzony torcik wyjmujemy z tortownicy. Kroimy i podajemy. Smacznego zyczenia.