

Tort Kolibrowy - przepis zmodyfikowany



LIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	
mango	1 szt
ananas z puszki	1 szt
pomarańcza	1 szt
mąka pszenna	250 g
cukier drobny	250 g
jajka	4 szt
olej rzepakowy	200 ml
cynamon	1 łyżeczka
masa	
serek mascarpone	500 g
pomarańcza	1 szt
cukier puder	1 szk
masło	50 g
masło do formy	
czekolada	
banan	2 szt
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciast (Tort) Kolibrowy - ktoś z nas chociaż raz nie chciał by takiego smakołyku spróbować? No, właśnie... dlatego też gdy tylko o nim usłyszałam za sprawą pewnej książki musiałam go spróbować:) Przepis jest inspiracją ze strony BBC Food.

Ciasto:

Banany obrać, zmiksować blenderem przelać do miski. Mango obrać pokroić, zmiksować blenderem i dodać do bananów. Ananasa z puszki pokroić, zmiksować blenderem - i dodać do reszty owoców.

KROK 2 W drugiej misce:
Wymieszać: cynamon, sodę oczyszczoną, mąkę i cukier.
Osobno w małej miseczce rozbełtać widelcem jajka.

Następnie do miski z mąką dodać, owoce, jajka, olej oraz startą skórkę pomarańczową z jednej pomarańczy.

Wszystko razem porządnie wymieszać dużą drewnianą łyżką.

KROK 3 Nagrzać piekarnik na 180 C. Najlepiej piec ciasto na trzech tortownicach ja niestety mam tylko jedną więc musiałam sobie jakoś radzić. Tortownicę wysmarować masłem i wlać jedną trzecią ciasta. piec ok. 30-35 min. A następnie odstawić do całkowitego ostudzenia.

Masa:

W misce zmiksować serek mascarpone, masło, cukier puder i skórkę pomarańczową następnie krem trzymać w lodówce, aż do czasu użycia.

KROK 4 Ciasto przełożyć masa. A na wierzchu posypać startą czekoladą oraz skórką z pomarańczy. Do czasu podania trzymać w lodówce.
Smacznego:)
Uwaga - tort kroić na małe kawałeczki gdyż jest bardzo ciężki i sycący:)