

Tort malinowy



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6
mąka	7 łyżek
cukier	7 łyżek
mak	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa	
śmietana 30%	400 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
cukier puder	0,5 szklanki
reszta:	
maliny świeże	
galaretka truskawkowa	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubić na sztywno. Pod koniec dodać cukier, a następnie żółtka cały czas ubijając. Wsypać przesitowaną mąkę i proszek oraz wsypać mak. Delikatnie wymieszać. Piec w 180 stopniach przez 25 minut. Przeciąć na pół.

- KROK 2 Przygotować galaretkę w $\frac{3}{4}$ podanej ilości wody.
Żelatynę przygotować według przepisu na opakowaniu. Ostudzić. Kilka malin rozgnieść widelcem. Śmietanę ubić na wysokich obrotach na puch. Dodać cukier puder i żelatynę cały czas miksując. Podzielić na dwie części. Do jednej dodać rozgniecione maliny i zmiksować.
- KROK 3 Biskopta posmarować masą malinową, przykryć drugim i posmarować masą śmietankową. Na wierzchu ułożyć maliny i zalać tężejącą galaretką.