

Tort poprzeczny z malinami



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

| | |
|----------------------|--------------|
| jajko | 5 |
| mąka tortowa | 1 szklanka |
| kakao | 1 łyżka |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |
| cukier | 0,5 szklanki |

Krem

| | |
|---------------------------|------------------|
| śmietana kremówka | 165 ml |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 2 łyżki |
| woda gorąca | 4 łyżki |
| serek homogenizowany | waniliowy 10 dag |
| maliny świeże | według uznania |

Bitą śmietana

| | |
|---------------------------|---------|
| mleko | 150 ml |
| bita śmietana w proszku | |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | 1 łyżka |
| woda gorąca | 3 łyżki |

Dodatkowo

| | |
|------------------|--------------|
| kolorowa posypka | czarno biała |
|------------------|--------------|

maliny świeże

według uznania

listki mięty

według uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Najpierw białka ubijamy na sztywną pianę. Wsypujemy cukier i jeszcze raz ubijamy.
2. Dodajemy żółtka i ponownie ubijamy.
3. Wsypujemy mąkę, kakao, proszek do pieczenia. Delikatnie mieszamy.
4. Ciasto przekładamy do blaszki o wymiarach 24cmx35cm wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Pieczemy w 170 stopniach przez około 25-30 minut.
6. Biskopt sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczony. Jeśli patyczek będzie wilgotny oznacza to, że trzeba jeszcze chwilę piec. Natomiast jeśli będzie suchy, biskopt trzeba wyjąć i odłożyć do ostudzenia.
7. Z kolei przygotowujemy krem. Śmietanę ubijamy. Następnie dodajemy wcześniej rozpuszczoną żelatynę (jeszcze letnią) i ubijamy. Dodajemy serek waniliowy i ponownie ubijamy.
8. Biskopt kroimy na trzy pasy wzdłuż. Każdy z nich smarujemy kremem i posypujemy malinami.
9. Jeden pas zwijamy i ustawiamy go pionowo na środku tortownicy o średnicy 18 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostałe pasy ciasno owijamy wokół. Na koniec zamykamy tortownicę i wkładamy ciasto do lodówki do stężenia.
10. Po około 3 godzinach bierzemy się za dekorowanie. Śnieżkę ubijamy na puszystość z mlekiem. Żelatynę dokładnie rozpuszczamy w gorącej wodzie. Jeszcze letnią żelatynę dajemy do bitej śmietany i jeszcze chwilę ubijamy.
11. Boki jak i wierzch smarujemy bitą śmietaną. Na środku wyciskamy kilka dużych rozetek. Wokół tortu wyciskamy kilka mniejszych. Odstawiamy na chwilę do lodówki do lekkiego stężenia.
12. Na koniec już w duże rozetki wciskamy maliny. Pomiedzy te rozetki układamy liście mięty do dekoracji. Posypką lekko posypujemy wierzch, a boki mocniej.
13. Gotowe! Smacznego!