

## Tort Śmietanowo - Porzeczkowy



**PATRYSKA76**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### CIASTO BISZKOPTOWE

jaja	6 sztuk
cukier	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	3/4 szklanki
mąka pszenna	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki
ocet	2 łyżeczki
olej	2,5 łyżki

#### PONCZ DO NASĄCZENIA

wódka	100 ml
woda	50 ml
aromat waniliowy	do smaku

#### MASA

śmietana 30%	2,5 szklanki
cukier puder	5 łyżek
cukier wanilinowy	30 gram
żelatyna	1 płaska łyżeczka
dżem porzeczkowy	2 słoiki

#### DODATKOWO

perłki cukrowe

kakao

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotuj tortownicę, wyłóż ją pergaminem.  
Białka oddziel od żółtek i zacznij je ubijać na sztywno, następnie ubij je ponownie na sztywno razem z cukrem.  
Potem dodaj żółtka i całość ubijaj około 15 - 20 minut. W tym czasie mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiej i dokładnie wymieszaj z proszkiem do pieczenia.  
Gdy masa jajeczno - cukrowa będzie puszysta i aksamitna wlej olej i dokładnie zmiksuj, a potem przełącz obroty miksera na najniższe i wsyp małymi partiami mąkę i dokładnie wymieszaj. Na samym końcu dolej ocet.  
Ciasto przelej do tortownicy wyłożonej pergaminem i piecz około 40 - 50 minut na złoty kolor.  
Biszkopt najlepiej upiec dzień przed przygotowaniem tortu.  
Z zimnego biszkoptu należy "zeskubać" wierzchnią warstwę.
- KROK 2** Upieczony, zimny i obskubany biszkopt należy przekroić na 3 krążki.  
Przygotuj poncz i nasącz biszkopty.  
W szklance wymieszaj ze sobą wódkę, wodę i aromat waniliowy.  
Ułóż jeden z krążków na kloszu/paterze i dokładnie polej przygotowanym ponczem.
- KROK 3** Żelatynę namocz w jednej łyżeczce zimnej wody.  
Po upływie około 10 minut namoczoną żelatynę zalej dwoma łyżkami gorącej wody, dokładnie wymieszaj.  
Do miski miksera przelej śmietanę 30 % i dokładnie ubijaj na sztywno.  
W trakcie ubijania wsyp cukier puder i cukier waniliowy.  
Pod koniec ubijania wlej wystudzoną żelatynę i w dalszym ciągu ubijaj, aż śmietana będzie zupełnie sztywna.
- KROK 4** Nasączony krążek biszkoptu dokładnie posmaruj dżemem porzeczkowym, a na niego wyłóż bitą śmietanę, którą następnie należy przykryć białym biszkoptem.  
Biszkopt należy ponownie nasączyć ponczem waniliowym, potem wyłożyć grubą warstwę dżemu i przykryć to niezbyt dużą ilością białej śmietany.  
Na wierzchu położyć ostatni biały biszkopt i również poleć go ponczem.
- KROK 5** Boki tortu i wierzch należy obłożyć dość grubą warstwą białej śmietany. Należy zostawić odrobinę białej śmietany, aby dosypać do niej ciemnego kakao i udekorować wierzch tortu.  
Brzegi tortu obsypałam płatkami cukrowymi o smaku czekoladowym.