

Tort walentynkowy



ILKA01



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto kakaowe

mąka tortowa	2 łyżki
jaja	2 szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
kakao	1 łyżka
cukier	2 łyżki

Ciasto zielone

mąka krupczatka	3 łyżki
młody jęczmień sproszkowany	1,5 łyżki
jaja	3 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	3 łyżki

masa

serek mascarpone	500 ml
śmietana 30%	250 ml
cukier puder	1 łyżka
żelatyna	1 łyżeczka
truskawki	250 g
wiórki kokosowe	100 gr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i młodym jęczmieniem .
- KROK 2 Białka ubić z cukrem ,dodać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem i młodym jęczmieniem sproszkowanym.Wymieszać delikatnie łyżką lub szpatułką .
- KROK 3 Wlać ciasto na blaszkę w kształcie serduszka. Wstawić do piekarnika i piec 190 stopniach do suchego patyczka .
- KROK 4 Ostudzone przekroić na dwa blaty .
- KROK 5 Przygotować biszkopt brązowy postępując tak jak przy pierwszym tyko do mąki dodać kakao . Upiec i wystudzić .
- KROK 6 Śmietanę ubijać z cukrem pudrem, dodać serek mascarpone dalej ubijać . Pod koniec dodać żelatynę , wymieszać i wyłożyć na pierwszy zielony blat serduszka . Przyłożyć brązowym biszkoptem i masą druga warstwa . Następnie zielony blat i masa na wierzch i boki . Po wiechu ułożyć truskawki przekrojone na płatki w kształcie serduszek . Posypać całość kokosem górę i boki .Wstawić do lodówki aby stężało .