

Tort z bitą śmietaną i truskawkami



MNIAMMNIAMA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6
mąka tortowa	1 szklanka
cukier	1 szklanka
mąka ziemniaczana	3/4` szklanki

Krem

mleko	1 szklanka
śmietana kremówka	2 duże kartoniki
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek
cukier puder	8 łyżeczek

Dodatkowo

konfitura malinowa	
krem czekoladowy	
maliny świeże	
cytryna	1/2
woda letnia	1 szklanka
cukier	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

1. Białka oddziel od żółtek. Z białka ubij sztywną pianę. Do dobrze ubitych białek stopniowo dodawaj po łyżce cukru, ciągle ubijając.
2. Do ubitej z cukrem piany (nie perzerywając miksowania !) dodawaj stopniowo po jednym żółtku jajka.
3. Do miski przesiej mąki. Następnie dodawaj stopniowo do ubitych jaj. Całość mieszaj delikatnie szpatułką.
4. Ciasto przelej do tortownicy. Piecz w rozgrzanym piekarniku do 180 stopni Celsjusza przez ok. 30-40 minut , do suchego patyczka.
5. Gdy ciasto jest już upieczone, upuść je z wysokości około 60 cm aby nie opadło.
6. Ciasto pozostaw do ostygnięcia.
7. Ostudzone ciasto podziel na trzy części , każdą z nich nasącz wodą z cytryną i cukrem (do szklanki zagotowanej wody wycisnąć sok z cytryny , posłodzić , wymieszać).

Krem:

1. Do garnuszka wlej mleko i wsyp żelatynę. Gdy żelatyna napęcznieje podgrzej do momentu rozpuszczenia (uwaga nie zagotować !). Ostudź.
2. Śmietankę kremówkę ubij z cukrem pudrem. Następnie dodawaj po łyżeczce do ostudzonego mleka z żelatyną, cały czas mieszając.
3. Tak przygotowaną masę włóż do lodówki. Mieszaj od czasu do czasu.

Składanie:

Biskopt przekrój na trzy blaty. Układaj tort w konfiguracji biskopt-konfitura malinowa, krem z bitej śmietany, biskopt , krem czekoladowy , krem z bitej śmietany , biskopt. Cały tort obsmaruj bitą śmietaną , ozdób rękawem, poukładaj maliny.

Ciasto należy przed podaniem dobrze schłodzić!