

Tort z jagodami



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

BISZKOPT

jajko	3 szt
cukier	3/4 szkl
mąka pszenna	1/2 szkl
mąka ziemniaczana	3 łyżki

KREM

śmietana 36%	200 g
serek mascarpone	250 g
cukier puder	1 łyżka
fruzelina	3-4 łyżki
jagody	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę pszenną przesiać z mąką ziemniaczaną. Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić, a kiedy zaczną być sztywną pianą ustawić mikser na najwyższych obrotach. Dodawać po jednej łyżce cukru, cały czas ubijając. Zmniejszyć obroty do minimum i wlać po jednym żółtku. Na końcu wsypać przesiane mąki. Wymieszać łopatką.
- KROK 2 Masę wylać do formy o średnicy 18cm. Nie należy natłuszczać brzegów. Piec w 160°C przez 25min. Po wystudzeniu przekroić na 4 równe krążki.

- KROK 3 Śmietankę i serek mascarpone przełożyć do miski miksera i ubić na sztywno. Pod koniec dodać cukier puder.
- KROK 4 Podzielić krem na 4 części. Jedna powinna być trochę większa, do obłożenia. Na każdy krążek wyłożyć odrobinę kremu.
- KROK 5 Posmarować ok 1 łyżki frużeliny jagodowej. Na wierzchu wyłożyć większą część kremu i rozsmarować również na bokach.
- KROK 6 Na górze ułożyć świeże jagody. Tort przechowywać w lodówce. Smacznego!