

## Tort z masą śmietanową



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	10 sztuk
<b>cukier</b>	2 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	2 szklanki
<b>poncz</b>	1/2 szklanki
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	1 puszka
<b>śmietana kremówka</b>	750 ml
<b>fix do śmietany</b>	2 opakowania
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>płatki migdałowe</b>	10 dag
<b>kiwi</b>	2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka jaj należy oddzielić od białek. Białka przelać do miski miksera i ubić na sztywną pianę wraz ze szczyptą soli. Gdy białka będą ubite na sztywną pianę należy dodawać powoli cukier kryształ i mieszać ręcznie. Po uzyskaniu jednolitej masy dodawać po kolei po jednym żółtku, następnie powoli wsypywać mąkę cały czas mieszając. Ciasto biszkoptowe należy przelać do tortownicy i piec je w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40 minut. Biszkopt po wystudzeniu należy przekroić na trzy części- trzy blaty. Każdy z nich należy delikatnie nasączyć ponczem. Brzoskwinie wyjąć z puszek i odsączyć na sitku, następnie pokroić je w kostkę. Śmietanę kremówkę schłodzoną w lodówce ubijać na wysokich obrotach miksera, dodając cukier puder i śmietanfix. Blaty biszkoptowe przekładać masą śmietanową i pokrojonymi w drobna kostkę brzoskwiniami. Wierzch i boki tortu także posmarować masą. Boki tortu obsypać migdałowymi płatkami. Wierzch tortu dowolnie udekorować masą śmietanową i owocami kiwi, np. układające je w formie kwiatu.