

Wyjątkowe okazje: Jeżynowy (lub malinowy) tort urodzinowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier puder	250 g
jajko	6 sztuk
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
mąka pszenna	180 g
jeżyny	750 g
skórka z cytryny	
sok z cytryny	2 łyżeczki
śmietana kremówka	750 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	25 g
konfitura malinowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Jaja ubić na puszystą masę z połową cukru pudru, dodać skórkę z cytryny i delikatnie wymieszać. Następnie w małych odstępach dodawać mąkę, raz za razem delikatnie miksując. Gotowe ciasto przelać do wysmarowanej masłem i wyłożonej papierem tortownicy o średnicy 28 cm. Piec ok. 30 minut w temperaturze 190 stopni. Zostawić do ostygnięcia, a następnie wyjąć z tortownicy i przekroić na trzy równej grubości blaty.

- KROK 3 Jeżyny umyć i osuszyć. Połowę owoców przełożyć do blendera, zmiksować na purée i przetrzeć przez sitko w celu usunięcia pestek. Żelatynę zalać zimną wodą a następnie lekko podgrzać aż się rozpuści. Do żelatyny dodać resztę cukru, sok z cytryny, 1 opakowanie cukru z cynamonem i wymieszane połączyć z purée. Gdy krem zacznie gęstnieć, ubić śmietanę (pozostawić trochę do dekoracji), delikatnie połączyć z purée i wstawić do lodówki.
- KROK 4 Złożyć tort – kolejno pierwszy blat posmarować konfiturą, a następnie kremem jeżynowym, wygładzić położyć drugi blat i położyć warstwy jak poprzednio. Położyć na wierzch trzeci plaster ciasta i delikatnie docisnąć.
- KROK 5 Pozostałe owoce ułożyć na wierzchu ciasta i połączyć je resztą konfitury wymieszaną z 1 opakowaniem cukru wanilinowego (utworzy się błyszcząca glazura), natomiast rant tortu udekorować pozostawioną bitą śmietaną.