Torcik z owocami

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Gotowe blaty do tortów	3 sztuki
smietana kremowa	600 ml
cukier puder	6 łyżek
fix do bitej śmietany	1 sztuka
rodzynki	3 łyżki
pistacje	1 łyżka
sok z jednej cytryny	
brązowy cukier	2 łyżki
świeża mięta do dekoracji	
agrest	
truskawki	
maliny świeże	
jeżyny	
twarożek	500 (mielony)
orzechy włoskie	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy grubo posiekaj, rodzynki sparz wrzątkiem, osącz. Umyj i osusz owoce. Truskawki pokrój na kawałki, agrest na połówki, maliny i jeżyny zostaw w całości. Z soku z cytryny, brązowego cukru i pół szklanki ciepłej wody przygotuj poncz, wystudź. Śmietanę ubij z cukrem i fixem. Odłóż 6 łyżek do dekoracji. Twarożek wymieszaj z owocami, orzechami i rodzynkami, dodaj bitą śmietanę. Szklanką wytnij 12 okręgów z blatów. Przygotuj 6 kokilek (jak do sufletów) i wyłóż je folią spożywczą (powinna wystawać ponad brzegi). Na dnie ułóż po biszkoptowym okręgu, nasącz ponczem (po 3 łyżeczki). Na biszkopty przełóż masę, lekko dociśnij. Przykryj drugim okręgiem, nasącz go ponczem. Wierzch przykryj folią wystającą ponad rant foremki, wstaw do zamrażalnika na 3 godziny. Przed podaniem udekoruj bitą śmietaną, owocami i gałązką mięty.