

tort porzeczkowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa: czerwone porzeczki

mleko 2 szklanki

cukier 5 łyżek

kremówka 1 szklanka

cukier waniliowy

Żelatyna wieprzowa Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec dowolny biszkopt. po ostudzeniu przekroić go na pół. Przygotować masę. Żelatynę namoczyć w małej ilości wody a kiedy spęcznieje rozpuścić podgrzewając. Mleko połączyć z cukrem i żelatyną oraz cukrem waniliowym. Schłodzić. Tężejącą masę wymieszać dokładnie z kremówką. Smarować ciasto biszkoptowe powstałą masą wtykając gęsto czerwoną porzeczkę. Przykryć drugim krążkiem i resztą kremu. Wierzch także udekorować porzeczką. Wstawić na noc do lodówki.