

## Tort sportowca i kibica na Euro



### SMERFETKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| <b>jajko</b>                       | 8 sztuk            |
| <b>cukier kryształ</b>             | 250 gram           |
| <b>mąka pszenna</b>                | 250 gram           |
| <b>mąka ziemniaczana</b>           | 50 gram            |
| <b>proszek do pieczenia</b>        | 1 czubata łyżeczka |
| <b>śmietana kremówka</b>           | 1 litr             |
| <b>pasta o smaku stracciatella</b> | 2 łyżki            |
| <b>truskawki świeże</b>            | 200 gram           |
| <b>brzoskwinie</b>                 | 200 gram           |
| <b>jogurt truskawkowy</b>          | 200 ml             |
| <b>jogurt brzoskwiniowy</b>        | 200 ml             |
| <b>cukier waniliowy</b>            | 2 opakowania       |
| <b>dżem wiśniowy</b>               | 1 mały słoiczek    |
| <b>napar z herbaty</b>             | 200 ml             |
| <b>mleko</b>                       | 450 ml             |
| <b>masło 250 g</b>                 | 1 kostka           |
| <b>lukier plastyczny</b>           | 0,75 kg            |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>   |                    |
| <b>budyń śmietankowy</b>           | 1 słodzony         |

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Jeśli mamy 2 takie same formy na ciasto i możemy piec 2 jednocześnie przygotowujemy całe ciasto od razu -tak jak w przepisie, jeśli natomiast mamy 1 formę- przygotowujemy ciasto z połowy proporcji- i pieczemy dwukrotnie. Jaja wybić sprawdzają świeżość do 2 naczyń- oddzielnie żółtka i białka. Białka ubić, gdy piana będzie sztywna dodawać stopniowo cukier cały czas ubijając. Mąkę przesiać. Do żółtek dodać proszek do pieczenia i łyżkę octu- dokładnie wymieszać dodać do piany z białek, delikatnie wymieszać. Stopniowo dodawać przesianą mąkę i mąkę ziemniaczanej. Delikatnie wymieszać i przełożyć do formy/ durszlaka- wyłożonego papierem ( równie dobrze sprawdzi się metalowa misa).
- KROK 2      Wstawić do piekarnika i piec w temp. Ok 170 stopni ok. 25-30 minut (w zależności od piekarnika- na złoty kolor/ bądź sprawdzenia patyczkiem czy ciasto jest suche). Odstawić do przestudzenia (Warto przygotować kilka godzin wcześniej albo dzień wcześniej. Upieczone biszkopty przekroić na 3 równe części. Z naparu herbaty, odlanego soku z brzoskwiń oraz łyżki soku z cytryny, sporządzić poncz. Na tacę wykładamy pierwszą warstwę- tą o najmniejszej średnicy. Pierwszej warstwy tortu nie nasączamy, wystarczy delikatnie posmarować dżemem. Brzoskwinie pokroić na drobne cząstki. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie a następnie zalać wrzątkiem i dokładnie wymieszać. Kremówkę ubić na sztywno dodając pod koniec 2 cukry waniliowe. Podzielić na 3 porcje. Do pierwszej porcji dodać jogurt brzoskwiniowy i ubić mikserem. Pod koniec dodać 1/3rozrobionej żelatyny. Dodać rozdrobnione brzoskwinie i wyłożyć na biszkopt (połowę porcji). Przykryć drugą warstwą biszkoptu i nasaczyć. Jogurt truskawkowy połączyć 2 częściami kremówki i żelatyną oraz owocami- pokrojonymi truskaweczkami (tak jak poprzednio) i wyłożyć na 2 warstwę (również połowę porcji). Przykryć 3 warstwą i delikatnie ja nasaczyć. Posmarować pozostałym dżemem. Do ostatniej części kremówki dodajemy pastę stracciatellę oraz żelatynę miksujemy i całość wykładamy na tort. Kolejne krążki przekładamy pozostałymi masami, tak aby powstawała nam piłka.
- KROK 3      Tort odstawiamy na pół godziny do lodówki aby stężał. W między czasie przygotowujemy masę budyniową do obłożenia tortu- do utartego masła dodajemy stopniowo przestudzony, osłodzony budyń. Tort wyjmujemy z lodówki i dokładnie smarujemy masą budyniową- nie pozostawiając na wierzchu masy śmietanowej.
- KROK 4      Lukier plastyczny rozwałkowujemy i wycinamy potrzebne kształty. Obkładamy tort.
- KROK 5      Pomiędzy szczeliny umieszczamy szwy tortu- wałkując cienkie wałeczki z lukru. Gotowy tort wstawiamy do lodówki- na kilka godzin.