

Tort owocowy kosz



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	1 łyżka
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
cukier kryształ	2/3 szklanki
mąka pszenna	1/3 szklanki
kakao	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
mleko	1 l
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	5 łyżek
cukier kryształ	13 łyżek
cukier wanilinowy	1 szt
masło	3 szt
truskawki świeże	30 dag
jagody	30 dag
śmietana 30%	1/2 l
cukier puder	2 łyżki

usztyniacz do śmietany	1 szt
Ciasto:	1/3 ciemne
mąka krupczatka	1/3 szklanki
Ciasto:	1/3 jasne
masa czekoladowa	3 łyżki
kakao	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ciasto jasne:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszając dodać olej i ciepłą wodę. Upiec biszkopt (piec ok 20 min w 180 stopniach), ostudzić i przekroić na pół. Następnie nasączyć krążki naparem z herbaty.
- KROK 2** Ciasto ciemne:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie mieszając dodać olej i ciepłą wodę. Upiec biszkopt (piec ok 20 min w 180 stopniach), ostudzić i przekroić na pół. Następnie nasączyć krążki naparem z herbaty.
- KROK 3** Do wykrawania małych krążków należy przygotować odpowiedniej wielkości talerzyki lub szklanki tak aby przykładając naczynie do ciasta nożem wykroić krążki od największego do najmniejszego. Szerokość każdego krążka to ok. 2 cm. W ten sposób wykroić krążki z ciasta jasnego i ciasta ciemnego.
- KROK 4** Następnie wszystkie krążki ciasta poprzekładać kolorami jak na zdjęciu.
- KROK 5** Truskawki umyć i obrać z szypułek. Jagody umyć. Ok. 15 dag jagód i 15 dag truskawek zmiksować oddzielnie.
- KROK 6** Masa budyniowa:
z mleka, mąki pszennej, mąki ziemniaczanej i cukrów ugotować budyń. Ostudzić i utrzeć z 3 kostkami masła na pulchną masę. Masę podzielić na 3 części. Do jednej części dodać zmiksowane truskawki i utrzeć. Do drugiej dodać zmiksowane jagody i utrzeć. A trzecią część masy pozostawić jasną.
- KROK 7** Poprzekładane kolorami krążki ciasta przełożyć masą truskawkową, a na nią położyć część truskawek. Przykryć kolejnym krążkiem ciasta i posmarować masą z jagodami, na którą wysypać część jagód. Przykryć kolejnym krążkiem i posmarować jasną masą. Przykryć ostatnim krążkiem i całość lekko obłożyć jasną masą.
- KROK 8** Masa czekoladowa:
śmietanę ubić mikserem dodając usztyniacz do śmietany, kakao i cukier puder.
- KROK 9** Za pomocą szprycy lub rękawa cukierniczego udekorować tort przeplatanką. Na górę wyłożyć owoce.

Serdecznie dziękuję pani „Pyzie Smacznej” za poddanie pomysłu przygotowania tortu. Oto link do tego przepisu:
<http://www.doradcasnaku.pl/przepis/148277/tort-lipcowy-owocowy.html>