

Tort śmietankowy Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremowa 30% lub 36%	1 litr
cukier puder	2 łyżki
ananas w puszcze	1 sztuka
śmietan fix	5 sztuk
aromat rumowy	kilka kropli
kokos	do obsypania boków tortu
czokoladowa posypka	do dekoracji tortu
biskopity okrągłe	1 paczka
wódka	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ananasa pokroić w drobniutką kosteczkę (odłożyć 2 krążki do dekoracji) i odsączyć na sitku. Śmietanę ubić z dodatkiem śmietan fixu i cukru pudru. Wymieszać wódkę z 150 ml soku z ananasa, dodać kilka kropel aromatu rumowego i nasączyć wszystkie krążki biskopowe. Połowę ubitej śmietany wymieszać z pokrojonym ananasem. Na krążek biskopowy wyłożyć połowę śmietany z ananasem, rozsmarować, przykryć drugim krążkiem, rozsmarować resztę śmietany z ananasem i przykryć trzecim krążkiem. Odłożony ananas pokroić na kawałki. Posmarować boki i górę tortu śmietaną. Bok tortu obsypać wiórkami kokosowymi. Resztą śmietany, pokrojonym ananasem i posypką czekoladową udekorować tort. Smacznego!