

## Torcik mocno owocowy



**MISIA53**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>jajko</b>                | 3 szt.       |
| <b>cukier</b>               | 6 dag        |
| <b>mąka tortowa</b>         | 10 dag       |
| <b>mąka ziemniaczana</b>    | 1 łyżeczka   |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1/4 łyżeczki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli nie mamy gotowego to pieczemy biszkopt. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić z cukrem na sztywno, dodać żółtka. Obie mąki plus proszek do pieczenia zmieszać, dodać do masy, dokładnie wymieszać. Wlać do przygotowanej tortownicy, piec ok. 20-25 min w średnio nagrzanym piekarniku. Następnie oczyścić i zmiksować maliny. Śmietanę ubić na sztywno dodając pod koniec cukier puder. Żelatynę rozpuścić w małej ilości wrzątku (1/4 szklanki), ostudzić, a następnie jeszcze ciekłą wmiksować w śmietanę. Śmietanę podzielić na pół. Jedną część połączyć z połową zmiksowanych malin, a drugą z odsączonymi owocami z puszki (jeśli są duże kawałki to poprzekrawać). Na spód biszkoptowy wylać masę różową, malinową- wyrównać powierzchnię, na to masę z kawałkami owoców, wyrównać, wstawić do lodówki. Galaretkę rozpuścić w szklance wrzątku, dodać łyżeczkę żelatyny, dokładnie wymieszać i jak troszkę przestygnie wlać do musu malinowego, wymieszać, przelać przez sitko (wszystkie pestki zostaną na sicie) a galaretkę czystą zostawić do zastygania. Jak zacznie lekko tężeć wlać na schłodzone ciasto i dalej wstawić do lodówki. Po całkowitym schłodzeniu i zastygnięciu udekorować bitą śmietaną i owocami.