Torcik z masą jogurtową i winogronami

ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	100 g
cukier	100 g
mąka ziemnaczna	50 g
jaja	2 szt
mąka pszenna	75 g
wonogrona zielone	400 g
jogurt naturalny	300 g
cukier do masy	4 łyżki
śmietana kremówka	250 ml
płatki migdałowe	50 g
galaretka agrestowa	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
sok winogronowy	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
1. Masło utrzeć z cukrem, stopniowo dodając mąkę ziemniaczana i jaja. Do tak przygotowanego kremu dodać sól, mąkę pszenną i wymieszać.
2. Ciasto włożyć do tortownicy o średnicy 24 cm i upiec.
Masa:
3. Jogurt wymieszać z cukrem. Żelatynę moczyć w zimnej wodzie, Aż napęcznieje, następnie ją podgrzać, a kiedy się rozpuści, dodać jogurt, dobrze wymieszać i schłodzić.
4. Ubić śmietankę, a kiedy zacznie gęstnieć, dodać jogurt z żelatyną. Grubszą warstwę kremu nałożyć na zimny spód tortowy i wygładzić powierzchnię.
5. Winogrona poprzekrawać na pół, usunąć pestki i płaska stroną wcisnąć w zastygły krem. Schłodzić.
6. Galaretkę owocową wymieszać z sokiem winogronowym i podgrzać do zgęstnienia, stale mieszając. Ostudzić i łyżką nanieść na winogrona.
7. Boki tortu przybrać prażonymi wiórkami migdałowymi.