Torcik jubileuszowy

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
cukier	3/4 szkl
mąka	10 łyżek
mąka ziemniaczana	3 łyżki
kakao	2 łyżki
mielone migdały	50 g
masło	1/4 kost
kremówka	2 szkl
cukier puder	5 łyżek
galaretka porzeczkowa	1 mały słoik
wiórki kokosowe	1 paczka
gruszki w zalewie	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto
Żółtka utrzeć z połową cukru na puszystą masę.
Z białek ubić pianę, a gdy już będzie sztywna, powoli dosypywać resztę cukru i dalej ubijać, aż się rozpuści. Pianę połączyć z żółtkami, dodać przesiane mąki oraz kakao. Wsypać zmielone migdały, całość wymieszać na gładką masę, wlać stopione masło, wymieszać. Ciasto nałożyć do natłuszczonej tortownicy, piec 25 minut w 190 stop.
Krem
Dobrze schłodzoną kremówkę ubić z cukrem pudrem.
Gruszki dobrze osączyć z syropu, pokroić w grubą kostkę. Wystudzony biszkopt przekroić na 3 części.
Krążki ciasta skropić syropem gruszkowym.
Dwa z nich (spód i środek) posmarować galaretką porzeczkową. Na spodzie ułożyć kawałki gruszek, rozsmarować warstwę bitej śmietany, przykryć drugim krążkiem. Ponownie ułożyć gruszki i rozsmarować bitą śmietanę. Przykryć trzecim krążkiem, delikatnie docisnąć. Wierzch i boki posmarować bitą śmietaną, oprószyć tort wiórkami kokosowymi. Wierzch udekorować dowolnie.