

Tort śmietankowo - truskawkowy



OLLA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6
cukier	190 g
mąka tortowa	150 g
mąka ziemniaczana	55 g

Krem

serek mascarpone	600 g
mleko skondensowane	300 g

Fruzelina truskawkowa

truskawki	500 g
cukier	2/3 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2,5 łyżeczki
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżka

Nasączenie

woda	
sok z cytryny	
cukier	

Dekoracja

śmietana kremówka 250 ml

cukier puder 2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT:

Jajka powinny być w temperaturze pokojowej.

Mąkę tortową i mąkę ziemniaczaną przesiać, odłożyć.

Białka oddzielić od żółtek, ubić je na sztywno ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier, łyżka po łyżce, cały czas miksując. Następnie dodawać po kolei żółtka, ubijając po każdym dodaniu. Dodać przesiane mąki i delikatnie wymieszać szpatułką.

Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia - samo dno. Boków niczym nie smarować. Delikatnie przełożyć ciasto. Piec w temperaturze 160° - 170°C przez około 35 - 40 minut, do tzw. suchego patyczka.

Upieczony biszkopt wyjąć z piekarnika i z wysokości około 60 cm upuścić je w formie na podłogę. Wystudzić w uchylonym piekarniku. Po całkowitym wystudzeniu oddzielić nożykiem boki biszkoptu od formy, następnie przekroić go na 3 równe blaty.

KREM:

Schłodzony serek mascarpone ubić mikserem - około 1 minutę. Dodać schłodzone mleko skondensowane i ubijać do otrzymania gęstego kremu.

FRUŻELINA TRUSKAWKOWA:

W garnuszku wymieszać truskawki z cukrem. Podgrzewać na średnim ogniu do rozpuszczenia się cukru, nie doprowadzając do wrzenia. Dodać sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w 2 łyżkach wody, wymieszać, zagotować i zdjąć z palnika. Do owoców wmieszać rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody żelatynę. Schłodzić. Frużelina powinna mieć konsystencję żelu.

NASĄCZENIE:

Wodę - około 1 szklanki, wymieszać z sokiem z cytryny i z cukrem. Ilość cytryny i cukru dostosować do swoich upodobań. Można również do ponczu dodać wódki.

DEKORACJA:

Schłodzoną śmietanę kremówkę (36 %) ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając cukier puder.

WYKONANIE:

Pierwszy z blatów biszkoptowych nasączyć 1/3 ponczu. Wyłożyć połowę frużeliny truskawkowej, na to wyłożyć 1/3 kremu. Przykryć drugim blatem, nasączyć połową pozostałego ponczu, wyłożyć drugą część frużeliny truskawkowej, na którą położyć połowę pozostałego kremu. Przykryć ostatnim krążkiem biszkoptowym, który nasączyć resztą ponczu. Boki tortu posmarować ostatnią częścią kremu. Wierzch dowolnie udekorować bitą śmietaną.

Przechowywać w lodówce.

Smacznego :)