

# Owocowy tort lodowy



## BEATAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>masło</b>            | 125 g        |
| <b>sok z pomarańczy</b> | 1/3 szklanki |
| <b>sok z cytryny</b>    | 1 łyżka      |
| <b>żółtko jajek</b>     | 1 szt        |
| <b>jajko</b>            | 3 szt        |
| <b>śmietana 30%</b>     | 330 ml       |
| <b>spody bezowe</b>     | 2 szt        |
| <b>ananas świeży</b>    | 1 mały       |
| <b>pomarańcza</b>       | 2 średnie    |
| <b>kiwi</b>             | 1 duże       |
| <b>granat</b>           | 1 szt        |
| <b>cukier</b>           | 0,5 szklanki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sok z pomarańczy i cytryny, jajka, żółtko, cukier i margarynę mieszamy w misce. Miskę umieszczamy na garnku z gotującą się wodą, na małym ogniu. Stale mieszając podgrzewamy, aż masa stanie się gęsta. Przecieramy przez drobne sitko. Sudzimy (przykrywamy folią spożywczą, aby nie zrobił się kożuch - folia musi przywierać do masy).

Śmietanę ubijamy, delikatnie mieszamy z zimną masą. Dodajemy połowę ananasa pokrojonego w drobną kostkę.

W tortownicy układamy spód bezowy, wykładamy połowę masy, na nią drugi spód i resztę masy. Wkładamy do zamrażalnika na min 3h

Przed podaniem dekorujemy świeżymi owocami.