Tort na każdą okazję.

PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	9 szt
cukier	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1/4 szklanki
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżka
śmietana kremówka	1,5 litra
galaretka pomarańczowa	3 opakowania
brzoskwinie w puszce	1 puszka
ananas	1 puszka
winogrona czerwone	1 mała paczka
cukier waniliowy	4 opakowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bialka ubić na sztywną pianę, dodać cukru i ubijac aż cukier się rozpusci. Następnie dodć żółtka i ubijać przez około 2 mibnuty. Nastepnie dodać mąki i proszek, wymieszać. Upiec.

Śmietanę ubić na sztywno, dodać cukier waniliowy. Galaretki rozpuścić i ostudzić. Śmietane podzielic na dwie częśći. Gdy galaretka się lekko zetnie wymieszać z jedną porcją śmietany i poczekać aż się ściągnie. Biszkopt przekroić na pół. Pierwszą połowę skropić sokiem z brzosakwini. Włożyć do blachy.Wyłożyć część śmietany z galaretką. Z wierzchu ułożyć pokrojone na kawałki owoce. Przykryć resztą śmietany. Wstawić do lodówki na około 3 godziny. Pozostałą śmietane zmieszać z żelatyną, można też użyć barwnika. Obsmaować tort używając gorącego szerokiego noża. Ozdobić wg okazji.