

Torcik letni



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

borówki amerykańskie	3 łyżki
śmietana kremówka	2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
czekolada	2 łyżki
borówki amerykańskie	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli nie mamy gotowego biszkoptu to pieczemy sami . Oczyszczone borówki miksujemy z cukrem . Następnie ubijamy śmietankę dodając pod koniec cukier puder.. Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości wrzątku (1/3 szklanki) . studzimy ale jeszcze ciepłą wlewamy do śmietanki i miksujemy. Śmietankę dzielimy na pół , do jednej części dodajemy borówki zmiksowane , jeszcze razem chwilę miksujemy i wylewamy na biszkopt umieszczony w tortownicy. Do drugiej części śmietany dodajemy startą czekoladę , mieszamy i wykładamy na część borówkową. Dwie cytrynowe galaretki rozpuszczamy w pół litrze wody i odstawiamy do schłodzenia . Następnie ubijamy szklankę śmietany która nam została i gdy zacznie tężeć galaretka to 3-4 łyżki dodajemy do ubitej śmietany i wykładamy na tortownicę jako kolejną warstwę. Owoc przygotowujemy do dekoracji wg pomysłu , układamy na wierzchu ciasta i zalewamy resztą galaretki.