

Tort malinowo-truskawkowa fantazja



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

jajko	5 sztuk
cukier	1 1/4 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka	2 1/2 szklanki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
olej rzepakowy	220 mililitrów
woda gazowana	1 szklanka
sól	1 szczypta
barwnik spożywczy czerwony	1 szczypta

Składniki na krem:

śmietana 30%	330 mililitrów
serek mascarpone	250 gramów
cukier puder	3 łyżki
fix do śmietany	1 opakowanie
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
barwnik spożywczy czerwony	1 szczypta

Dodatkowo:

dżem truskawkowy	200 gramów
maliny świeże	250 gramów

Do dekoracji:

maliny świeże	100 gramów
czekolada gorzka	50 gramów
płatki migdałowe	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Jajka ubić na sztywno ze szczyptą soli. W trakcie ubijania stopniowo dosypywać cukier z cukrem waniliowym. Kiedy masa jajeczna będzie puszysta dodać olej oraz wodę, zmiksować. Dosypywać po łyżce przesianej mąki z proszkiem do pieczenia, cały czas miksując. Ciasto podzielić na dwie równe porcje. Do jednej dodać barwnik spożywczy i zmiksować. Tortownicę o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia (spód i boki). Wylewać po 3 łyżki każdego ciasta na sama środek, naprzemiennie, aż do wyczerpania obydwu kolorów.

Krem: Dobrze schłodzoną śmietankę ubić z cukrem pudrem, dodać mascarpone, ekstrakt z wanilii, śmietan fix oraz barwnik. Wszystko zmiksować na gładki, gęsty krem.

Ciasto przekroić na dwa, równe blaty. Pierwszy blat wysmarować dżemem truskawkowym i ułożyć rozmrożone (lub świeże) maliny. Na maliny wyłożyć 3/4 kremu. Przykryć drugim blatem ciasta. Wierzch tortu posmarować pozostałym kremem, udekorować płatkami migdałów, posiekaną czekoladą oraz malinami. Tort schłodzić przed podaniem.