

## Lekki torcik z owocami



### MAGDALENA/MADIJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	5
<b>mąka</b>	6 łyzek
<b>cukier</b>	6 łyzek
<b>cukier puder</b>	1 łyżeczka
<b>śmietana 30%</b>	0,5 l
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>cukier puder</b>	0,5 szklanki
<b>galaretka niebieska</b>	
<b>brzoskwinie</b>	2
<b>winogrona</b>	30 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek, ubijać na sztywną pianę z cukrem. Dodać żółtka. Jeszcze chwile ubijać, do całkowitego połączenia się składników. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem. Lekko i dokładnie wymieszać. Wylać na tortownicę. Piec w nagrzanym piekarniku (170 st C) przez 25 minut. Zimny przeciąć na pół.

Żelatynę zalać 1/3 wody- zimną. Rozpuścić odczekać chwilę, wlać resztę wody- tym razem gorącej. Śmietanę ubijać z cukrem pudrem aż będzie sztywna i podwoić swoją objętość. Wlać zimną żelatynę. Miksować do całkowitego połączenia składników.

Przygotować galaretkę wg przepisu na opakowaniu.

Owoce umyć. Obrąć brzoskwinie i pokroić na cienkie ćwiartki. Winogrona przekroić na pół, w miarę możliwości wyciągnąć pestki.

Pierwszy biszkopt posmarować 2/3 masy. Przyłożyć drugim biszkoptem. Resztą masy posmarować wierzch biszkoptu i boki. Na torcie rozłożyć owoce. Tężejącą galaretką zalać owoce. Wstawić do lodówki.

