



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

biskopt:

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 0.8 szklanek
- mąka tortowa - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

bita śmietana:

- śmietana kremówka 30% - 6 opakowań
- żel-fix - 7 opakowań
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

dodatkowo:

- dżem z owoców leśnych - 5 łyżek
- poncz do nasączenia
- owoce do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Jajka z cukrem ubijamy 10-15 minut na puszystą masę. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem i delikatnie mieszamy.
2. Wlewamy do dużej tortownicy, pieczemy w temp. 200 stopni. Studzimy i przekrawamy na 3 krążki.
3. Spód i środkowy krążek nasączamy naparem z herbaty lub alkoholem. Śmietanę z cukrem i żel- fikasami miksujemy.
4. Spód tortu smarujemy dżemem, wykładamy część bitej śmietany, przykrywamy drugim krążkiem.
5. Nakładamy warstwę bitej śmietany i przykrywamy kolejnym krążkiem.
6. Wierzch i boki smarujemy bitą śmietaną. Dekorujemy owocami. Wstawiamy do lodówki.