




Tort ananasowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajka - 8 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.75 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- ocet - 1 łyżeczka

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 szklanka
- żółtka - 4 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- galaretka żółta - 2 opakowania
- ananas z puszki - 1 opakowanie
- pomarańcza - 1 sztuka
- migdały - 10 dekagramów

dekoracja

- bita śmietana - 1 opakowanie
- cukrowe pisaki - 1 opakowanie
- owoce

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, żółtka, proszek do pieczenia i ocet. Mieszać razem.
2. Do ubitych białek dodać przygotowane żółtka i w dalszym ciągu mieszać.
3. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i pszenną.
4. Wszystko dobrze wymieszać. Wlewać do tortownicy.
5. Masa: Kasię utrzeć z cukrem pudrem (na biały krem), następnie dodawać do niego po jednym żółtku i dalej ucierać. Galaretki rozpuścić w 1 szklance wody. Gdy zacznie tężeć, dodawać ją stopniowo do masy maślano-żółtkowej.
6. W syropie ananasowym rozpuścić 2 łyżeczki żelatyny i dodać go do masy. Następnie dodać też sok z cytryny, pokrojone ananasy, migdały (ja wrzuciłam płatki migdałów), pokrojoną w kostkę pomarańczę (bez białej skóry).
7. Wszystkie składniki razem wymieszać.
8. Układanie: Na dno tortownicy lub patery wyłożyć jedną część biszkoptu (można nasączyć go sokiem z ananasów, ja wymieszałam sok ananasowy z alkoholem), wyłożyć masę i przykryć drugą częścią biszkoptu.
9. Całość posmarować bitą śmietaną i udekorować według uznania.