





# Tort porzeczkowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 0.6 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

### nadzienie

- śmietana 30% - 250 mililitrów
- serek homogenizowany waniliowy - 2 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki
- czerwone porzeczki - 50 dekagramów
- żelatyna - 3 łyżeczki
- galaretką czerwona - 2 opakowania

### wierzch

- cukier puder - 1 unit
- gałązki porzeczki - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Białka ubić na sztywną pianę z solą. Do żółtek dodać obie mąki wymieszane z proszkiem i pianę. Wymieszać i wylać na natłuszczoną i wysypaną bułką tartą tortownicę o średnicy 28cm.
2. Piec 20 minut w 180°C.
3. Po wystudzeniu przekroić na 2 blaty.
4. Galaretki rozpuścić w 2,5 szklanki wrzątku i odstawić, aby lekko stężała. Gdy już zacznie tężeć, na dolny placek wysypać porzeczki (obrane z gałązek i umyte) i zalać je galaretką. Wstawić do lodówki na kilkanaście minut.
5. Żelatynę rozpuścić w pół szklanki wrzątku i ostudzić.
6. Serki homogenizowane wymieszać z żelatyną.
7. Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem i połączyć z serkami.
8. Krem wylać na porzeczki i przykryć drugim blatem biszkoptu, lekko dociskając. Schłodzić ok. 2 godz.
9. Przed podaniem posypać cukrem pudrem i udekorować gałązkami porzeczek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)