



przepisy.pl

Tort śmietankowo-brzoskwiniowy



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- jajka - 5 sztuk
- śmietana 30 % - 600 mililitrów
- cukier puder - 5 łyżek
- żelatyna - 4 łyżki
- ciepła woda - 0.5 szklanek
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, stopniowo żółtka i delikatnie wmieszać mąkę.
2. Tortownicę o śr. 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Wyłożyć ciasto.
4. Po wystudzeniu biszkopt przeciąć i nasączyć.
5. Krem: kremówkę ubić na sztywno, stopniowo dodawać cukier i rozpuszczoną, ostudzoną żelatynę oraz pokrojone drobno brzoskwinie.
6. Schłodzić przez ok. 2 godz.
7. Następnie przekładać nim biszkopt. Udekorować wg uznania.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl