



przepisy.pl

TORT ŚMIETANKOWO - KAJMAKOWY Z GRUSZKĄ



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  175 °C 

Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 6 łyżek
- mąka tortowa - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- kakao - 2 łyżki
- śmietana kremówka 30% - 0.5 litrów
- galaretka - 1 opakowanie
- śmietanfix - 1 opakowanie
- brzoskwinie lub gruszki - 1 opakowanie
- konfitury z owoców leśnych - 1 opakowanie
- Pryncypałki - 0.5 opakowań
- rurki waflowe - 0.5 opakowań
- wiórki czekoladowe lub kokosowe - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- masło - 100 gramów
- masa kajmakowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. **BISKOPT JASNO/CIEMNY:** 6 białek ubijamy na sztywną pianę, stopniowo dodajemy cukier i dalej ubijamy. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia oraz żółtka i delikatnie mieszamy. Piekarnik nagrzewany do 175 stopni, tortownicę o średnicy 25 cm wysmarowujemy Kasią i wykładamy papierem. Wlewamy połowę ciasta na biszkopt, do pozostałej części dodajemy 2 łyżki kakao i mieszamy, następnie wlewamy do tortownicy na jasną masę.
2. Wkładamy ciasto do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 25-30 minut.
3. **MASA ŚMIETANKOWA:** Galaretkę sporządzamy w jednej szklance wody (250ml), studzimy. Następnie ubijamy śmietanę ze śmietanfixem. Po ostudzeniu galaretki wlewamy do śmietany i dalej ubijamy.
4. Wkładamy na 30 minut do lodówki, aż stężeje masa.
5. **MASA KAJMAKOWA:** Kasię i masło ucieramy na puch, dodajemy masę kajmakową i mieszamy, aż do połączenia składników.
6. Gruszki lub brzoskwinie kroimy na plasterki lub kostkę.
7. Po wystudzeniu biszkoptu kroimy go na 2 części (jasną i ciemną). Na spód kładziemy jasny biszkopt, smarujemy konfiturą, kładziemy masę śmietankową, pokrojone w paski gruszki, następnie nakładamy ciemny biszkopt i smarujemy masą kajmakową. Ozdabiamy wg własnych upodobań. Wkładamy na 3 godziny do lodówki.

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