




przepisy.pl

# Tort śmietankowy z brzoskwiniami



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 st. C °C 

## Składniki:

### biszkopt

- jajko - 5 sztuk
- mąka pszenna - 1.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta

### bita śmietana

- śmietana 30 % - 1 litr
- smietana fix - 4 opakowania
- cukier puder - 0.5 szklanek

### dodatkowo

- brzoskwinie - 1 puszka
- kiwi - 2 sztuki
- dżem wiśniowy - 1 słoik

### dekoracja

- gotowe listki - 1 opakowanie
- kolorowe pisaki do dekoracji - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. BISZKOPT: białka oddzielić od żółtek, do białek dodać szczyptę soli i ubijać podczas ubijania dodawać cukier i cukier waniliowy, ubijać na puszystą masę. Następnie dodawać po jednym żółtku - całość ubijać 10 min. Mąkę wymieszana z proszkiem do pieczenia przesiać przez sitko i delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na wysmarowaną tortownicę i obsypaną mąką.
2. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 30 min. w 180 st. C.
3. Wszystkie składniki na bitą śmietaną połączyć ze sobą i miksować 5 min.
4. Biszkopt nasączyć, posmarować cienko dżemem i sama bitą śmietaną, przykryć drugim biszkoptem, nasączyć i posmarować bitą śmietaną wymieszana z owocami i przykryć ostatnim biszkoptem, nasączyć i posmarować bitą śmietaną boki i górę tortu i udekorować.
5. Różyczki robimy z brzoskwiń: owoce kroimy w cieniutkie paseczki i każdy paseczek owijamy dookoła każdego innego paseczka i tak powstaje różyczka.

---

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)