





Tort śmietanowo-owocowy

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- sok z cytryny - 0.5 szklanek
- cukier - 6 łyżeczek
- przegotowana woda - 1.5 szklanek
- olejek rumowy - 1 opakowanie
- śmietana kremówka 36% - 0.5 litrów
- śnieżka - 1 opakowanie
- cukier puder - 6 łyżek
- truskawki - 0.5 kilogramów
- wiśnie - 300 gramów
- jagody - 300 gramów

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Ubić pianę z białek z dodatkiem soli, pod koniec ubijania dodać 1/2 szklanki cukru.
2. Żółtka dobrze utrzeć z 1/2 szklanki cukru, dodać cytrynę. Mąkę i proszek do pieczenia wymieszać.
3. Białka wymieszać bardzo delikatnie łyżką z żółtkami i z mąką, aż powstanie jednolita masa.
4. Tortownicę wysmarować tłuszczem i bułką tartą. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 45 min. w 180 stopniach.
5. Po wyłączeniu piekarnika nie wyjmować ciasta, poczekać, aż przestygnie. Przekroić na 3 części. Część środkową na górę, a górną w środek.
6. Tort robimy w tortownicy wyłożonej papierem pergaminowym, nie smarujemy boków.
7. Nasączenie: wszystkie składniki mieszamy razem.
8. Krem: Ubijać śmietanę, aż stanie się sztywna, dodać cukier puder i ubijać jeszcze chwilę, połączyć z ubitą Śnieżką przygotowaną wg przepisu na opakowaniu.
9. Wiśnie wyłożyć na pierwszym blacie, przykryć śmietaną, na kolejnym blacie ułożyć jagody, również przykryć warstwą kremu. Przystroić wiśniami.

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