



przepisy.pl

## Tort śmietanowy z dekoracją owocową



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

### Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- mąka - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie
- śmietana 30% - 1 litr
- śmietan-fix - 4 opakowania
- cukier puder - 0.5 szklanek
- owoce - 1 unit
- galaretka jasna - 1 opakowanie
- migdały - 1 unit

### Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Jajka ubić z cukrem i solą na puszystą masę.
2. Dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać łyżką.
3. Wyłożyć do tortownic o śr. 26cm i piec 35 min. w 180 st.
4. Upieczony biskopt przekroić na pół.
5. Pieczemy jeszcze raz biskopt, te same proporcje i mamy 4 blaty.
6. Krem: Schłodzoną śmietanę ubijamy, pod koniec ubijania dodajemy fixy i cukier puder.
7. Blaty nasączamy rozcieńczonym z wodą syropem z brzoskwiń i przekładamy biskwopty bitą śmietaną. Nakładamy brzoskwinie pokrojone w kostkę.
8. Wygładzamy cały tort, boki posypujemy migdałami.
9. Górę dekorujemy owocami i zalewamy galaretką.

---

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)