



# Tort twaróżkowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200-220 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- mąka - 150 gramów
- cukier - 30 gramów
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1 łyżka

### wierzch

- serek homogenizowany - 400 gramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 70 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żelatyna - 2 łyżeczki
- smażona skórka pomarańczowa - 1 łyżeczka
- rodzyнки - 50 gramów
- galaretka owocowa - 1 opakowanie
- miękkie owoce - 200 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę, Kasię, cukier, sól, żółtko i mleko zagnieć na gładkie ciasto. Uformuj kulę, zawiń w folię i na 30 minut włóż do lodówki.
2. Ciasto rozwałkuj i wylep nim spód tortownicy o średnicy 24 cm. Równo okrój brzegi.
3. Piecz około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200-220 stopni C. Ostudzić.
4. Żelatynę rozpuść w szklance gorącej wody, odstaw do ostygnięcia.
5. Twarożek utrzyj z cukrem, cukrem waniliowym i żółtkami.
6. Dodawaj po łyżce przestudzonej żelatyny, rodzyнки, skórkę pomarańczową, a na końcu ubite na sztywno białka. Dokładnie wymieszaj.
7. Masę twarogową przelej do tortownicy na upieczony spód, wyrównaj i od razu wstaw do lodówki do stężenia. Przyrządź galaretkę.
8. Na torcie ułóż owoce i zalej gęstniejącą galaretką. Ponownie wstaw do lodówki.

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)