




przepisy.pl

Tort z bitą śmietaną i malinami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 1 sztuka
- jajka (L) - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- płatki migdałowe - 50 gramów

krem śmietanowy:

- śmietanka 30% - 800 mililitrów
- śmietan-fix - 3 opakowania
- cukier puder - 0.5 szklanek

dodatkowo:

- maliny - 700 gramów
- posiekana mięta - 1 garść

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Żółtka oddziel od białek. Miękką Kasię utrzyj z połową cukru. Ciągłe ucierając, dodaj po jednym żółtku. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i dodaj po łyżce do ucieranego ciasta.
2. Przygotowane ciasto podziel na trzy części. Białka ubij na sztywno z pozostałym cukrem i cukrem wanilinowym. Przygotuj trzy blaszki z tortownic o średnicy 24 cm (wysmarowane Kasią i oprószone mąką) lub trzy arkusze papieru do pieczenia z narysowanymi kółkami.
3. Do każdej włóż jedną część ciasta i rozsmaruj wilgotną łyżką lub dłonią, na całej powierzchni blaszki. Na to połóż 1/3 część masy białkowej i posyp płatkami migdałowymi. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 20 minut w 180 st. C.
4. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i śmietan-fixem. Maliny umyj i osusz na sicie. Część malin odłóż do dekoracji.
5. Krążki ciasta przełóż bitą śmietaną i malinami. Powstały w ten sposób tort lekko dociśnij i odstaw do lodówki. Przed podaniem udekoruj pozostałymi malinami i miętą.

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