



przepisy.pl

# Tort z ciasta ptysiewego z kremem i malinami



 15 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  220 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 1.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 łyżek
- cukier puder - 5 łyżek
- maliny - 25 dekagramów
- cukier - 1 łyżeczka
- syrop malinowy - 1 łyżka
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- krem karpatka. - 1 opakowanie

### dekoracja

- bita śmietana - 1 opakowanie
- orzechy - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Zagotować 3/4 szklanki wody z Kasią, łyżeczką cukru i solą. Na wrzątek wsypać mąkę.
2. Garnek zdjąć z ognia. Energicznie ucierać z masą. Ponownie postawić garnek na ogniu, wyrobić ciasto, aż będzie lśniące.
3. Odstawić do wystudzenia. Dodać jajka, utrzeć na gładką masę. Tortownicę posmarować tłuszczem.
4. Nałożyć 1/3 przygotowanej masy. W ten sam sposób upiec jeszcze dwa krążki.
5. Maliny zasypać cukrem pudrem (kilka odłożyć do dekoracji) i polać syropem. Wstawić na 30 minut do lodówki.
6. Galaretkę rozpuścić w 1/2 szklanki wody. Wymieszać z sokiem, który puścił z malin.
7. Krem przygotować według przepisu, 1/3 odłożyć do dekoracji. Resztę wymieszać z galaretką oraz schłodzonymi malinami.
8. Przełożyć blaty. Tort udekorować resztą kremu oraz malin, bitą śmietaną i posiekanymi orzechami.

---

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)