





# Tort z jagodami

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200-225 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 7 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- cukier - 3 dekagramy
- żółtko jajka - 1 sztuka
- mleko - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

### masa serowa

- żółtko jajka - 3 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- twarożek - 50 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żelatyna w listkach - 8 sztuk
- białko jajka - 4 sztuki
- bita śmietana - 25 dekagramów

### dekoracja

- miękkie owoce - 20 dekagramów
- zmielone orzechy pistacjowe - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę, Kasię, cukier, sól, żółtko i mleko zagnieść na gładkie ciasto. Uformować kulę, zawinąć ją w folię i na 30 minut włożyć do lodówki.
2. Ciasto rozwałkować i wylepić nim spód tortownicy o średnicy 24 cm. Równo okroić brzegi.
3. Piec 20 min. w piekarniku nagrzanym do 200-225 stopni C. Ostudzić.
4. Żółtka, cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę, dodać twarożek, wymieszać.
5. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, odsączoną rozpuścić na małym ogniu i połączyć z masą serową.
6. Ubić białka i oddzielnie śmietanę, a następnie połączyć z masą serową.
7. Dokładnie wymieszać.
8. Masę przelać na podstawę tortu i wstawić do lodówki do stężenia.
9. Przed podaniem zdjąć kołnierz tortownicy, obłożyć owocami, boki tortu posypać zmielonymi orzechami pistacjowymi.

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)