







Tort z malinami


przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 2 tortownice o średnicy 20 cm

Składniki:

- cukier puder - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 225 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- jajka duże - 4 sztuki
- mąka samorosnąca (lub zwykła + 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 250 gramów
- cukier puder przesiany - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mrożone maliny - 100 gramów
- maliny świeże - 125 gramów
- dżem malinowy - 0.5 słoików

Sposób przygotowania:

1. Dwie tortownice o średnicy 20 cm posmaruj tłuszczem i wyłóż papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do 180°C / 160°C – piekarnik z termoobiegiem / oznaczenie piekarnika – 4.
2. Utrzyj Kasię z cukrem na lekką, puszystą masę. Dokładnie wymieszaj z ekstraktem waniliowym. Następnie dodawaj jajka, jedno po drugim, cały czas starannie ucierając masę. Przesiej do niej mąkę i dokładnie wymieszaj.
3. Rozdziel masę do dwóch tortownic i piecz w piekarniku przez 35-40 minut, aż ciasto się zarumieni i będzie sprężyste w dotyku. Przełóż ciasta na kratkę do wystygnięcia. Wyrównaj powierzchnię warstw tortu, używając ząbkowanego noża. Spodnią warstwę ułóż na paterze lub tacy do ciasta, posmaruj dżemem i przykryj kolejną warstwą.
4. Przygotuj krem ucierając Kasię z cukrem pudrem i wanilią do uzyskania lekkiej, puszystej masy. Przy pomocy szpatułki posmaruj wierzch tortu kremem. Następnie zacznij od góry dekorować kremem bok tortu, pokrywając w ten sposób ¼ wysokości tortu.
5. Resztę kremu rozdziel do 3 misek. Do każdej porcji dodaj tyle dżemu, aby otrzymać 3 odcienie, od jasnego do ciemnego. Kontynuuj dekorowanie boków kremem, zaczynając od najjaśniejszego odcienia i pokrywając każdym odcieniem ¼ wysokości tortu.
6. Delikatnie wygładź szpatułką wierzch i boki, aby kolory ładnie się ze sobą zlały. Udekoruj świeżymi malinami.

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