





przepisy.pl

Tort z owocami i orzechami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- ocet - 1 łyżka

poncz

- ciepła herbata owocowa - 1 szklanka

bita śmietana

- śmietana 30% - 2 opakowania
- Śmietan - fix - 4 opakowania
- cukier puder - 0.5 szklanek

dodatki

- dżem wiśniowy - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 500 gramów

dekoracja

- owoce - 1 unit
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. BISZKOPT: Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, żółtka wymieszać z octem i proszkiem do pieczenia (UŻYĆ WYSOKIEGO NACZYNIA BO SZYBKO ROŚNIE).
2. Połączyć ubitą pianę z masą z żółtek i dodać mąki. Piec w temp.180 st. C ok 25- 30 min. JEŚLI CHCEMY CIEMNY BISZKOPT DODAJEMY 2 PEŁNE ŁYŻKI KAKAO.
3. PONCZ: Zrobić herbatkę i ciepłą nasączać biszkopt.
4. BITA ŚMIETANA: Wszystkie składniki na bitą śmietaną połączyć ze sobą i miksować 5 min.na najwyższych obrotach. Z bitej śmietany odłożyć 1/4 śmietany do następnej miski.
5. Następnie większą połowę brzoskwiń pokroić w kosteczkę i dodać to do tej części odłożonej bitej śmietany -wymieszać! Orzechy skroić w drobny maczek.
6. Gdy biszkopt będzie już zimny i przekrojony na 3 części, to jedną warstwę biszkoptu położyć na paterę i nawilżyć go herbatą, na to posmarować dżemem i rozprowadzić równomiernie, na to położyć trochę bitej śmietany i też rozprowadzić równomiernie, następnie nakryć to następną warstwą biszkoptu i też go nawilżyć, potem położyć tą część bitej śmietany wymieszanej z brzoskwiniami i rozprowadzić równomiernie i na to położyć 3 krążek biszkoptu- nawilżyć.
7. Posmarować samą bitą śmietaną i równomiernie posmarować, łącznie z bokami i obsypać orzechami, następnie środek udekorować owocami.