





przepisy.pl

## Tort z winogronami i pomarańczą



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- starta skórka z 1 pomarańczy - 0.5 szklanek
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 110 gramów
- zmielone migdały - 0.6 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek

#### krem

- śmietanka 30% - 500 mililitrów
- ser mascarpone - 250 gramów
- galaretka pomarańczowa - 1 opakowanie
- cukier puder - 2 łyżki
- pomarańcze - 2 sztuki
- winogrona bezpestkowe - 500 gramów
- płatki migdałowe - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Żółtka oddziel od białek. Miękką Kasię utrzyj z cukrem dodając po jednym żółtku. Następnie ciągle ucierając dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, zmielone migdały i sok ze skórki z pomarańczy. Białka ubij na sztywno i delikatnie wymieszaj z przygotowaną masą.
2. Dwie tortownice o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką. Ciasto podziel na dwie części i przełóż do przygotowanych tortownic. Piecz w 180 st.C około 30 minut. Upieczone ciasto odstaw do wystygnięcia.
3. Przygotuj krem. Galaretkę rozpuść w 2/3 szklanki przegotowanej wody i przestudź. Śmietankę ubij z cukrem pudrem na sztywno. Ciągle ubijając dodaj po łyżce serek i lekko tężącą galaretkę.
4. Na jeden upieczony blat ciasta wyłóż połowę kremu. Powciskaj w niego winogrona, przykryj drugim blatem ciasta i resztą kremu.
5. Pomarańcze obierz ze skórki i wyfiletuj cząstki owocu. Płatki migdałowe podpraż na suchej patelni.
6. Tort udekoruj cząstkami pomarańczy i winogronami. Na koniec posyp podprażonymi płatkami migdałowymi.

---

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)