



przepisy.pl

Wiosenny tort z owocami



Składniki:

- jaja - 3 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- margaryna Kasia - 0.5 sztuk
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- świeży szpinak - 300 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- śmietanka 30% - 400 gramów
- zmielony biały twarożek - 300 gramów
- cukier puder - 2 łyżki
- mrożone maliny - 100 gramów
- mrożona czarna porzeczka - 100 gramów
- mrożone truskawki - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

120 minut 12 osób Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Miękką margarynę ucieramy z cukrem na puszystą masę, dodajemy po jednym jajku i łyżce mąki i ucieramy. Dodajemy resztę suchych składników przesianych przez sito, mieszamy mikserem na wolnych obrotach.
2. Do masy dodajemy zmiksowany blenderem szpinak, miksujemy ponownie
3. Tortownicę o średnicy 20 cm smarujemy cienko margaryną, wysypujemy bułką tartą. Przelewamy do niej ciasto, wyrównujemy wierzch. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 st.C i pieczemy około 60 minut - do suchego patyczka. Wyjmujemy z piekarnika, wyjmujemy z blaszki i studzimy na kratce.
4. Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, dodajemy twarożek, mieszamy.
5. Odkładamy około 4 łyżki masy, do reszty dodajemy owoce (z nich też odkładamy po kilka sztuk do dekoracji) i delikatnie mieszamy.
6. Z wystudzonego ciasta odkrajamy delikatnie górkę, kruszymy ją w dłoniach, odkładamy do dekoracji.
7. Ciasto kroimy na 4 krążki, przekładamy masą śmietanowo-twarożkową z owocami. Boki ciasta i wierzch smarujemy kremem bez owoców. Posypujemy zieloną kruszonką i dekorujemy pozostałymi owocami.
8. * Owoców mrożonych nie rozmrażam przed dodaniem do kremu, rozmrożą się powoli w śmietanie.
9. * Ciasto nadaje się do zamrożenia, zaraz po przygotowaniu i jedzone na wpuć zmrożone smakuje jak najlepsze wiosenne lody...