

TORT MALINOWY



składniki:

Biskopt:

- 5 jajek rozmiar L
- 170 g cukru
- 180 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- szczypta soli

Dodatkowo:

- świeże owoce do dekoracji

Krem:

- 1 stoik (550 g) malinowego nadzienia do ciast i deserów Helcom
- 500 ml śmietanki 30%
- 250 g mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- 100 ml mleka
- 2 łyżki żelatyny

sposób przygotowania:

Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę, następnie, wciąż ubijając, stopniowo dodajemy cukier, cukier wanilinowy i żółtka, a na koniec olej. Miksujemy do uzyskania jednolitej masy. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i przesiewamy przez sito do ciasta. Dokładnie mieszamy łyżką. Ciasto przekładamy do tortownicy o średnicy 24 cm wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w 180°C przez 45 minut. Odstawiamy do całkowitego wystudzenia, a potem dzielimy na 3 blaty.

Mleko lekko podgrzewamy, dodajemy żelatynę i mieszamy, aż całkowicie się rozpuści. Do miski przekładamy śmietankę, mascarpone i cukier puder, ubijamy na sztywną masę. Dzielimy ją na dwie części, jedną nieco większą od drugiej. Do większej dodajemy połowę mleka z żelatyną i miksujemy do połączenia się składników. Do mniejszej części dodajemy pół stoika nadzienia malinowego oraz drugą połowę mleka z żelatyną i miksujemy. Kilka łyżek masy odkładamy do posmarowania wierzchu tortu, resztę wykładamy na pierwszy blat ciasta i przykrywamy kolejnym. Następnie wykładamy pozostałą część nadzienia malinowego i rozsmarowujemy na całym blacie. Na nim układamy białą masę i również przykrywamy blatem. Wierzch smarujemy pozostałą masą malinową. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem dekorujemy świeżymi owocami.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami
www.helcomeasycook.pl