

ciastort jogurtowo-makowy



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2715**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- CIASTO: duży blat /tortownica około 23 cm średnicy/
- 300 g mąki pszennej tortowej
- 250 ml jogurtu greckiego
- 165 g masła
- 75 g cukru
- 2 jaja
- 2 łyżki melasy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 4 łyżki maku
- 2 nektarynki
- szczypta soli
- mały blat /tortownica około 18 cm średnicy/
- 150 g mąki pszennej tortowej
- 125 ml jogurtu greckiego
- 85 g masła, 40 g cukru
- 1 jajo, 1 łyżka melasy, 1 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki maku
- 1 nektarynka
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1 KREM WYPEŁNIAJĄCY

330 ml śmietany kremówki 36%
13 małych śliwek węgerek
1 opakowanie utrwalacza do śmietany
4 łyżki cukru pudru
2 galaretki o smaku brzoskwiniowym
aromat waniliowy
2,5 łyżki maku

DEKORACJA

330 ml śmietany kremówki 36%
1 opakowanie utrwalacza do śmietany
3 łyżki masła
4 łyżki cukru pudru
aromat waniliowy
2,5 łyżki maku + na posypanie
2 śliwki renklody
3 nektarynki



2 DZIEŃ 1

Przygotowuję galaretki z połowy wskazanej na opakowaniu ilości wody. Schładzam do dokładnego stężenia. Drobno siekam.

Przygotowuję blaty /składniki przygotowuję alternatywnie, w 2 miskach/.

Przesiewam mąkę z sodą, proszkiem, cukrem i makiem.

Masło roztapiam. Przystudzone łączę z jogurtem greckim, jajami i melasą. Miksuję do dokładnego połączenia. Dodaję suche składniki i miksuję dalej. Do połączenia.

Piekarnik rozgrzewam do 175 stopni Celsjusza. Dna tortownic wykładam papierem do pieczenia. Boki smaruję masłem i posypuję lekko mąką.

Na tortownice wylewam ciasto jogurtowe.

Kroję nektarynki na półksiężycy i układam na wierzchu /następnym razem pokroję w kostkę i wymieszam w całej objętości ciasta/.

Piekę około 50-60 minut. Do suchego patyczka.

Studzę. Przekrawam na pół.

Przygotowuję krem wypełniający.

Do miski miksera nalewam śmietanę kremówkę. Dodaję przesiany cukier puder . Ubijam krótko na najniższych obrotach. Dodaję utrwalacz i aromat waniliowy. Maksymalizuję obroty i ubijam do sztywności.

Dodaję do śmietany pokrojoną w kostkę galaretkę, mak i drobno pokrojone węgierki. Mieszam szpatułą.

Komponuję tort.

Połowę dużego blatu smaruję zacząć porcją kremu galaretkowo-owocowego. Nakrywam drugą połówką ciasta. Dokładam trochę masy śmietanowej po bokach. I paczkę na środku.

Na mały blat nakładam porcję kremu. Przykrywam drugą połówką. Układam na kremowym kleksie znajdującym się na wierzchu dużego blatu. Uzupełniam luki po bokach.

Wkładam tort na noc do lodówki.



3 DZIEŃ 2

Przygotowuję krem na wykończenie tortu.

Do miski miksera nalewam śmietanę kremówkę. Dodaję przesiany cukier puder . Ubijam krótko na najniższych obrotach. Dodaję utrwalacz, mak, masło i aromat waniliowy. Maksymalizuję obroty i ubijam do sztywności.

Gotowy krem nakładam szpatułą na tort. Pokrywam całą powierzchnię. Owoce kroję i układam na kremie. Bardzo dowolnie. Posypuję makiem.

Chłodzę w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: