

Puszysty torcik z bezami



Autor: **smakowisko**
Przepisów: 71 Ocena: 955

> 6 os. > 60 min łatwe dostępne



Składniki:

- okrągłe biszkopty 1 op.
- galaretki wiśniowe 2 szt.
- galaretka cytrynowa 2 szt.
- cukier 25 dag
- serek homogenizowany 60 dag
- Cukier waniliowy 1 op.
- kremówka 500 ml
- bezy

Sposób przygotowania:

1 Spód:

1 galaretkę wiśniową rozpuścić według przepisu na opakowaniu. Na dnie tortownicy ułożyć biszkopty. Gdy galaretka zacznie tężeć zalać nią biszkopty. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.

2 Masa:

Galaretki cytrynowe rozpuścić w 400 ml gorącej wody. Pozostawić do wystygnięcia. Serek wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym. Kremówkę ubić na sztywno i dodać do serka. Delikatnie połączyć, aby powstała jednolita masa. Gdy galaretka zacznie tężeć wlać ją do serka i energicznie wymieszać by nie powstały grudki. Gdy masa serkowo-galaretkowa zacznie tężeć (konsystencja gęstej śmietany, nie należy czekać zbyt długo bo później masa nie będzie się lała) wylać ją na biszkoptowy spód. Masę wyrównać na cieście. Ciasto wstawić do lodówki do zastygnięcia.

3 Wierzch:

Kolejną galaretkę wiśniową rozpuścić w 400 ml gorącej wody. Pozostawić do stężenia. Gdy galaretkę zacznie tężeć ubić ją mikserem na puszystą piankę. Wylać ją na ciasto i wyrównać. Wstawić do schłodzenia na około 5 godzin. Tuż przed podaniem udekorować torcik bezami.

Twoje notatki do przepisu: