

Szybki, lekki torcik śmietanowo - owocowy



Autor: **anulka_ns**
Przepisów: 4 Ocena: 81

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- jajka, 6 sztuk
- mąka, 6 łyżek
- cukier, 6 łyżek
- śmietana 36%, 400 ml
- cukier wanilinowy, 1 opakowanie
- brzoskwinie w lekkim syropie, 1 puszka
- borówka amerykańska, 300g

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować dwie miski. W jednej ubić na sztywno 6 białek ze szczyptą soli. W drugiej misce ubić żółtka z cukrem.
- 2 Następnie delikatnie, na najniższych obrotach miksera połączyć ubite żółtka z mąką.
- 3 Za pomocą łyżki połączyć ubite białka z żółtkami (wcześniej połączonymi z cukrem i mąką).
- 4 Wylać na wysmarowaną tortownicę (szer. 26cm) i piec 30 minut w piekarniku nagrzanym na 180 stopni C.
- 5 Gdy biszkopt się już upiecze pozostawić do ostygnięcia. Brzoskwinie pokroić na małe kosteczki i pozostawić aby obciekły z syropu.
- 6 W naczyniu ubić dobrze schłodzoną śmietanę z dodatkiem cukru wanilinowego. Ja osobiście używam ekstraktu z wanilii i dodaję 2 łyżki cukru pudru. Ale gdy nie posiada się ekstraktu polecam zastąpić cukrem wanilinowym.
- 7 Ostudzony biszkopt przekroić na dwie części. Na dolną część wyłożyć ubitą śmietanę (około 5 łyżek pozostawić na górną warstwę), posypać ją brzoskwiniami. Przełożyć drugim biszkoptem, rozsmarować pozostałą bitą śmietanę. Udekorować borówkami. I GOTOWE! SMACZNEGO :)

Twoje notatki do przepisu: