

# Torcik malinowy



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **675** Ocena: **11095**

> 6 os. 
 > 60 min 
 łatwe 
 dostępne



## Składniki:

- Biskopt:
- jajko 6 dużych
- cukier 1 szkl.
- budyń waniliowy lub śmietankowy bez cukru 3 op.
- mąka pszenna 1 pełna łyżka
- proszek do pieczenia 1/2 płaskiej łyżeczki
- Krem malinowy:
- maliny świeże lub mrożone 75 dag
- cukier 1 szkl.
- sok z cytryny 1 łyżka
- mąka ziemniaczana 1 pełna łyżka
- żelatyna 8 płaskich łyżeczek
- serek mascarpone 50 dag
- Krem biały:
- mascarpone 25 dag
- śmietanka 30% 200ml
- cukier puder 2 łyżki
- polewa czekoladowa:
- czekolada biała 10 dag
- śmietanka 30% 100ml
- żelatyna 1/4 płaskiej łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: (piekę dzień wcześniej, łatwiej się kroi na drugi dzień) Białka należy ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier. Następnie dodawać żółtka, nadal miksując. Mąkę, proszek do pieczenia i budyń przesiać i dodać do masy. Całość delikatnie wymieszać. Przełożyć do blachy (u mnie średnica 26cm) wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą, piec w temp. 170 stopni ok. 30 min. Blachę wyjąć z piekarnika i upuścić na podłogę z wysokości ok. 40-50cm i zostawić do całkowitego wystudzenia.

Krem malinowy: Żelatynę rozpuścić w 1/4 szkl. gorącej ale nie wrzącej wody, odstawić do lekkiego przestudzenia.

W małym garnku wymieszać maliny z cukrem i podgrzewać do rozpuszczenia się cukru i rozmrożenia się owoców, jeśli były wcześniej zamrożone. Maliny przetrzeć przez gęste sitko

aby pozbyć się pestek. Do musu malinowego dodać cytrynę, wodę (1,5 łyżki) z mąką, dobrze wymieszać, zagotować, zdjęć z palnika. Żelatynę dodać do gorących owoców, wymieszać. Postawić na palniku i podgrzewać, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Pozostawić do wystudzenia i schłodzić w lodówce przez ok. 1 godz. Należy uważać aby frużelina za mocno nie stężała. W misce umieścić schłodzony serek mascarpone. Zmiksować do gładkości. Dodać zgęstniałą frużelinę, cały czas miksując. Gotowy krem odłożyć do lodówki, do lekkiego stężenia, tak aby można nią było przełożyć tort.

Na paterze lub talerzu położyć pierwszy blat biszkoptu, można delikatnie nasączyć wodą z cukrem i cytryną, wyłożyć 1/3 kremu truskawkowego, przykryć kolejnym blatem biszkoptu, delikatnie nasączyć i tak do wykończenia kremu. Na wierzchu powinna być warstwa kremu. Schłodzić w lodówce. Do kolejnej pracy przystąpić po całkowitym stężeniu kremu.

Krem śmietankowy: Schłodzone mascarpone, śmietankę i cukier puder zmiksować do uzyskania gęstego kremu. Posmarować nim boki i wierzch tortu (część można zostawić do dekoracji tortu). Tort wstawić do lodówki.

Polewa czekoladowa: W małym garnku podgrzać śmietankę z ewentualnym barwnikiem, dodać pokrojoną w kostkę czekoladę, Wymieszać do jej rozpuszczenia. Żelatynę rozpuścić w gorącej nie wrzącej wodzie (ok. 1 łyżki wody) i dodać do gorącej polewy, dokładnie wymieszać do rozpuszczenia się żelatyny, ostudzić, zimną polewę wstawić do lodówki i obserwować. Jeśli zgęstnieje na tyle aby lekko spływała po bokach tortu, polewać brzegi tortu, a na końcu wylać resztę na wierzch i wyrównać. Przechowywać w lodówce.



2 Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: