

tort brzoskwiniowy



Autor: **magusia87**
Przepisów: **15** Ocena: **197**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- jajka, 6 sztuk
- cukier, 1 szklanka
- Mąka pszenna, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- ocet, 1 łyżka
- Śmietana kremówka, 330 ml
- cukier puder, 3 łyżki
- żelatyna, 1 łyżka
- dżem owocowy (obojętnie jaki ja dałam powidła śliwkowe)
- brzoskwinie, 1 puszka
- kiwi, 1 sztuka
- płatki migdałowe, 1/2 opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 (Ja robiłam podwójną porcję) CIASTO: wybij żółtka na talerz, dodaj proszek, ocet i rozetrzyj widelcem
- 2 ubij białka i dodaj cukier
- 3 połącz białka z żółtkami i dodaj mąkę
- 4 włóż ciasto do zimnego piekarnika i piecz około 20 minut w temperaturze 160 stopni
- 5 KREM: ubij śmietanę kremówkę i dodaj cukier puder oraz żelatynę rozpuszczoną w 1/3 szklanki ciepłej przegotowanej wody (musi być już przestygnięta)
- 6 brzoskwinie odsącz, pokrój na małą kostkę i dodaj do masy delikatnie mieszając
- 7 biszkopt przekrój na 2 cienkie blaty i nasącz ponczem (ja daję 1/2 szklanki wody + odrobinę wódki + 1 łyżkę cukru). dolny blat posmaruj dżemem (ja dałam powidła śliwkowe) i nałóż masę przykrywając kolejnym blatem
- 8 na górę i boki tortu nałóż krem oraz udekoruj owocami i płatkami migdałowymi wedle uznania i wstaw do lodówki
- 9 SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: