

tort łąka



Autor: **kokalala**
Przepisów: 51 Ocena: 921



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- biszkopt okrągły, 1 gotowy
- śmietana 36%, 1 litr
- żelatyna, 3 płaskie łyżeczki
- krem malinowy w prozku, 2 paczki
- maliny świeże lub mrożone, 2 garści
- dżem malinowy, 1 słoik
- masło, 1 kostka
- cukier puder, 500 gr
- olejek malinowy lub inny, kilka kropel
- wiórki kokosowe zielone, 1 paczka
- masa cukrowa kolorowa, do dekoracji
- barwnik spożywczy zielony, do dekoracji
- sok malinowy, do skropienia

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt przekroić na 2 części. Każdy krążek namoczyć sokiem malinowym z wodą lub jakimś alkoholem i rozsmarować dżemem. Ubić śmietane na sztywno, dodać żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody, wsypać kremy malinowe, wymieszać delikatnie mikserem. Na koniec wrzucić maliny. Kremem poprzekładać placki. Brzegi ponacinać, żeby powstał kształt górki. Odcięte elementy ciasta ułożyć na samą górę. Przyklepac. Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodać olejek i zielony barwnik, wymieszać. Masą maślaną obożyć tort. Posypać zabarwionymi na zielono wiórkami kokosowymi (w przypadku, kiedy kupione zielone wiórki nie mają mocnego trawaistego koloru). Udekorować ozobami z masy cukrowej. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: