

Tort owocowy bez pieczenia

Autor: **zewaewa**Przepisów: **140** Ocena: **936**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 g okrągłych biszkoptów
- 500 ml śmietany kremówki 36 %
- cukier do smaku
- 1 szk soku z brzoskwiń w puszcze
- owoce :
- kiwi
- brzoskwinie z puszki
- truskawki
- borówki

Sposób przygotowania:

- 1 Śmietanę ubić z cukrem (bez obaw utzyryma się bez żelatyny, bo takie pytania miałam)
Owoce, oprócz borówek pokroić.
Przygotować tortownicę o średnicy 20 cm.
Każdy biszkopt zamaczać w soku brzoskwiniowym i układać warstwę na dnie tortownicy.
Wyłożyć porcję bitej śmietany, potem owoce.
Ułożyć kolejną warstwę (mają być 3).
Na koniec tort udekorować śmietaną z wierzchu i owocami.
Gotowy torcik wstawić do lodówki do schłodzenia.
Przed wyjęciem z formy okroić dookoła nożem bo śmietana może się przylepić.

Twoje notatki do przepisu: