

Tort śmietanowy



Autor: **smakosia**
Przepisów: 1 Ocena: 25

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 4 szt.
- cukier puder, 10 łyżek
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana, 4 łyżki
- mąka tortowa, 4 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- brzoskwinie, 1 puszka
- masa śmietanowa smak smiwtankowy dr. Oetkera, 1 opakownie
- masa śmietanowa smak malinowy dr Oetkera, 1 opakowanie
- śmietanka 30%, 1 litr

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie biszkoptu Żółtka oddzielić od białek. Połowę cukru pudru i cukier wanilinowy wsypać do żółtek i utrzeć na puszystą masę. Przesiane mąki zmieszać z proszkiem do pieczenia. Białka ubić z pozostałą ilością cukru pudru na sztywną pianę i dodać do utartych żółtek. Delikatnie wymieszać całość, dodając po trochu mąki z proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką spodu tortownicy o średnicy 26 cm. Piec około 45 minut. Po ostygnięciu biszkopt przekroić na trzy części. Kolejne części biszkopta namaczamy sokiem z brzoskwiń z puszki.
- 2 przygotowanie mas masy przygotowujemy oddzielnie w dwóch naczyniach, jedną śmietankową drugą malinową. 500 ml schłodzonej śmietanki miksujemy na najwyższych obrotach gdy zgęstnieje dodajemy jedno opakowanie masy i miksujemy króciutko na najniższych obrotach, tak samo przygotowujemy drugi smak masy śmietanowej Błaty biszkoptu namaczamy sokiem z brzoskwiń, przekładamy masami śmietanowymi i dekorujemy według własnego pomysłu. Ja dodałam jeszcze różyczki z opłatka oraz napis z czekoladowych literek Smacznego

Twoje notatki do przepisu: