

Tort urodzinowy śmietanowy

Autor: **Fonka**Przepisów: **95** Ocena: **1233**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Jajka wielkość L 6szt
- Mąka pszenna typ 450 1 szklanka
- Mąka ziemniaczana 2/3 szklanki
- Cukier 1 szklanka, 3łyżki wody
- Proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki
- MASA
- Śmietana 30% 1000ml
- Śmietan-fix 5szt
- Cukier waniliowy 2 szt
- Róże i listki cukrowe do dekoracji
- Czekolada biała i gorzka po 50g do dekoracji

Sposób przygotowania:

1

Białka oddzielić od żółtek, następnie do białek dodać cukier i miksować do uzyskania sztywnej piany. Później dodajemy po 1 żółtku i miksujemy na wolnych obrotach. Na koniec mieszamy z przesianymi mąkami i proszkiem do pieczenia delikatnie drewnianą łyżką. Przekładamy ciasto do posmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą tortownicy (średnica 25cm) i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni na 50 minut. Pod koniec pieczenia sprawdzamy patyczkiem czy jest suchy. Od razu wykładamy ciasto odwracając formę na tortownicę. Ciasto studzimy i kroimy na 4 krążki.



- ② Schłodzoną śmietanę ubijamy mikserem ze śmietan - fixem i cukrem waniliowym. Ubitą śmietaną przekładamy krążki biszkoptowe. Pierwszy krążek smarujemy dżemem porzeczkowym na to śmietana.
Wierzch tortu i boki smarujemy śmietaną. Boki posypujemy pokruszonym ciastem ściętym z wierzchu biszkopta.

DEKORACJA: czekoladę białą i gorzką roztopić w osobnym garnuszku, przełożyć w tytkę papierową i wycisnąć ozdobną kratkę na papierze do pieczenia. Włożyć do lodówki, kiedy krateczki zrobią się twarde delikatnie zdjąć z papieru i ułożyć ozdobnie na torcie. Róże i listki cukrowe do kupienia w markecie lub dowolna dekoracja z owoców, bitej śmietany.



Twoje notatki do przepisu: