Tort różowy z bitą śmietaną i owocami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4069 razy.

ciasto:

5 jaj,

25 dag (1 1/2 szklanki) cukru pudru

13 dag margaryny,

15 dag (3/4 szklanki) mąki,

1 torebka różowego kisielu bez cukru, np. wiśniowego,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy,

tłuszcz i tarta bułka do formy

krem:

1 szklanka śmietanki kremówki,

3-4 łyżeczki cukru pudru,

25 dag owoców do dekoracji (truskawki, maliny, jagody itp.)

poncz do nasączenia

Masło utrzeć do białości. Stopniowo dodawać cukier i żółtka, w dalszym ciągu ucierając. Do pulchnej masy dodawać na przemian mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i kisielem oraz ubitą na sztywno pianę. Ciasto delikatnie wymieszać i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką tortownicy. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 30-40 min. Upieczone ciasto przechować do następnego dnia. Następnie pokroić na krążki i nasączyć ponczem. Sporządzić krem: ubijać śmietankę kremówkę trzepaczką lub robotem do czasu, aż znacznie zwiększy swoją objętość , będzie sztywna i po odwróceniu naczynia nie wyleje się. Pod koniec ubijania dodać cukier puder. Zarówno śmietanka jak i naczynie, w którym ubija się krem powinny być chłodne. Tort przełożyć kremem, smarując nim równo wierzch i boki, a następnie udekorować surowymi owocami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>