



Tort Malinowo-Śmietankowy

Autor: Katarzyna

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ciasto Całe jajka i oba cukry wsyp do miksera i ubijaj na puszysta, jasnąmasę (u mnie ok. 15minut). Następnie dodaj olej i przesiana mąkę. Wymieszaj delikatnie biskopt szpatułką. Przełóż do tortownicy i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 35 minut (w zależności od piekarnika czas może ulec zmianie). Piec do suchego patyczka. Wystudzone ciasto przetnij na 3 biały. Żelki malinowe Rozpuszczone galaretki połącz z malinami. Przełóż do dwóch form o średnicy 18cm. Schłódź w lodówce. Krem malina-biała czekolada Śmietankę zagotuj. Odstaw z palnika i dodaj posiekana białą czekoladę. Różgą kuchenną dokładnie połącz składniki. Masę wstaw do lodówki na cały dzień (mocno schłódź). Maliny zagotuj i odstaw do lodówki. Schłodzoną śmietankę ubij do sztywności, dodaj maliny i rozpuszczoną żelatynę. Dekoracja Śmietankę ubij i przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdka. Złożenie tortu Na brzegi każdego ciasta szprycuję śmietankę w okrąg. ciasto - krem malina-biała czekolada - żelka malinowa - krem malina-biała czekolada ciasto - krem malina-biała czekolada - żelka malinowa - krem malina-biała czekolada ciasto - krem malina-biała czekolada - dekoracją maliny + śmietanka

Tort

Ciasto:

5 jaj roz. L

1 szklanka mąki

3/4 szklanki cukru

1 łyżka oleju

1 łyżka cukru waniliowego

Żelki malinowe:

300 g malin

2 galaretki malinowe rozpuszczone w 400ml wody

Krem malina-biała czekolada:

200 g białej czekolady

500ml śmietanki 36% Łaciata

200 g malin

2 łyżki żelatyny namoczone w 5 łyżkach wody

Dekoracja:

150 g malin

350 ml śmietanki 36% Łaciata ubite z 2 łyżkami cukru pudru