




Tort galaretkowy

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

CIASTO BISZKOPTOWE: -

- jaja wiejskie - 8 szt.

- mąka pszenna - 1,5 szklanka

- cukier - 1 szklanka

- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

PONCZ: -

- herbata - 1/2 szklanka

- sok z połowy cytryny -

- cukier - 2 łyżeczka

DEKORACJA i PRZEŁOŻENIE: -

- galaretka truskawkowa - 2 szt.

- galaretka agrestowa - 2 szt.

- bita śmietana w proszku - 1 szt.

- mleko - 200 ml

- kakao - 2 łyżeczka

- orzechy laskowe - 3-4 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretki dokładnie rozpuścić (z podziałem na kolory) zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ja rozpuszczając galaretkę dodaję mniej wody o 50 ml. Zostawić do stężenia. Rozdzielić białka od żółtek jaj.

Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier, następnie dodawać pojedynczo żółtka i ubijać razem z białkami. Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia. Wymieszać delikatnie łyżką. Przełać do tortownicy wysmarowanej tłuszczem np. margaryną. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 st. Piec ok. 15 minut.

Wyjąć ciasto z piekarnika. Pozostawić do ostygnięcia.

KROK 2: Robimy poncz tj. rozpuszczamy cukier w ciepłej herbacie i dodajemy sok z cytryny, studzimy.

Gdy biszkopt wystygnie, należy wyjąć go z formy i przekroić na 3 części tzw. blaty.

KROK 3: Gdy galaretka się zsiądzie składamy tort.

Na dno tortownicy ułożyć pierwszy blat.

Nasączyć go ponczem cytrynowym i wyłożyć galaretkę agrestową. Na to ułożyć drugi blat, który również należy nasączyć ponczem.

Wyłożyć galaretkę truskawkową i całość przykryć 3 blatem nasączonym ponczem.

Tak przygotowany tort wkładamy do lodówki.

KROK 4: W tym czasie rozdrabniamy orzechy laskowe, którymi obsypujemy boki tortu. Następnie przygotowujemy bitą śmietaną tj. do 200ml zimnego mleka dodajemy opakowanie bitej śmietany i miksujemy na sztywną masę.

Wyjmujemy stężały tort z lodówki oraz z tortownicy. Pokrywamy go całego 2/3 bitej śmietany. Do reszty dokładamy kakao i mieszamy. Kakaową masą dekorujemy szprycą wierzch tortu wedle uznania. Natomiast boki obsypujemy wcześniej przygotowanymi orzechami laskowymi.