




## Tort śmietanowo-malinowy

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

CIASTO BISZKOPTOWE  
(tortownica o średnicy 26 cm) -

7 jajek -

1 szklanka cukru drobnego -

30 g cukru waniliowego -

1 szklanka mąki tortowej -

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej -

1 łyżeczka proszku do pieczenia -

szczypta soli -

MASA ŚMIETANOWA -

500 g mascarpone -

500 ml śmietany kremówki 30 % -

5 łyżek cukru pudru -

NASĄCZENIE: -

2 saszetki mocnej herbaty -

600 ml wrzątku -

sok z 3/4 cytryny -

3 łyżki cukru -

DODATKOWO: -

dżem malinowy -

wiórki kokosowe (do posypania boków) -

świeże maliny, kiwi, mandarynki -  
do dekoracji - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ciasto biszkoptowe:

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, pod koniec ubijania dodawać stopniowo małymi porcjami (po łyżce) cukry, cały czas ubijając. Następnie dodajemy po 1 żółtku. Przesiewamy obie mąki z proszkiem do pieczenia i partiami dodajemy do masy jajecznej delikatnie mieszając łyżką. Spód tortownicy (o średnicy 26 cm) wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy masłem i posypujemy tartą bułką (boki tortownicy muszą pozostać suche). Przekładamy ciasto i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180° C na 40 minut.

Wyjąć z piekarnika, odstawić do wystudzenia, po czym przekroić na 3 równe części.

**KROK 2:** Masa śmietanowa:

Ubijamy schłodzoną śmietanę kremówkę, dalej ubijając dodajemy cukier puder oraz serek mascarpone.

**KROK 3:** Nasączenie:

Saszetki herbat zalać wrzątkiem, osłodzić cukrem i wymieszać z sokiem wyciśniętym z 3/4 cytryny. Wystudzoną herbatą, nasączyć każdy blat biszkoptu.

**KROK 4:** Wykończenie tortu:

Pierwszy blat posmarować 1/2 dżemu, posypać malinami. Na wierzchu rozsmarować 1/3 kremu,

przykryć drugim blatem biszkoptu i powtórzyć wcześniejsze czynności. Tort udekorować pozostałą śmietanową masą, boki obsypać wiórkami kokosowymi, a na wierzchu ozdobić ostatnimi malinkami, kawałkami kiwi i mandarynki.