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 pozostają śmietanową masą, boki obsypać wiórkami kokosowymi, a na wierzchu ozdobić ostatnimi malinkami, kawałkami kiwi i mandarynki.