Tort na biszkopcie pomidorowym

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa pełnoziarnista/ pszenna - 250 g
- duże jaja - 7 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżeczka
- słodka papryka w proszku - 2 łyżeczka
- ser mascarpone - 500 ml
- serek kozi lub naturalny - 1 opakowanie
- ser feta - 1 opakowanie
- kremówka - 100 ml
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- pomidorki - 500 g
- listki bazyli - garść
- tymianek lub oregano - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: BISZKOPT: Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy po jednym żółtku i mieszamy mikserem, aż do skończenia. Teraz dodajemy po łyżeczce koncentratu, paprykę w proszku i proszek do pieczenia oraz sól. Na koniec przy małych obrotach miksera dodajemy przesianą mąkę.
Tortownicę (u mnie 18 cm) wykładamy papierem dno i boki. Smarujemy oliwą jedynie dno, boków nie natłuszczamy,tylko od strony rantu, aby się przykleił. Przelewamy ciasto do tortownicy i pieczemy ok. 45 minut w 160 stopniach.C.

Po tym czasie sprawdzamy patyczkiem. Jeśli będzie mokry dopiekamy jeszcze ok 10 minut.
KREM: Kremówkę zimną ubijamy. Mascarpone lub serek naturalny / kozi miksujemy na gładko z fetą. Następnie dodajemy ubitą śmietanę i mieszamy szpatułką. Do masy można dodać swoje ulubione zioła np. oregano lub bazylię. Można też dodać wędzonego łososia.
DO DEKORACJI: Biszkopt przecinamy na dwie równe części. Przekładamy warstwy kremem. Schładzamy w lodówce. Wierzch dekorujemy słodkimi pomidorkami cherry i listkami bazylii. Tort po schłodzeniu jest przepyszny a biszkopt mięciutki.