Tort pieniek drewna

MagdalenaKK

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

- kakaowe blaty biszkoptowe o średnicy 18 cm i grubości ok. 6-7 cm - 2 szt.
- dżem truskawkowy z kwiatami czarnego bzu - 1 słoik
- galaretka truskawkowa - 1 szt.
- serek mascarpone - 250 g
- śmietana fix - 1 opakowanie
- śmietanka 30% - 200 ml
- owoce, np. maliny i borówka amerykańska - - do smaku
- szpinakowa lub zielona muffinka - 1 szt.
- ulubione ciasteczka - - do smaku
- krem czekoladowy - 1 słoik
- ozdoby cukiernicze - - do smaku
- kwiaty i owoce - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretkę rozpuścić w 400 ml wody. Kiedy zacznie gęstnieć dodać dżem i dokładnie wymieszać. Oba blaty ciasta biszkoptowego przekrój wzdłuż tak, aby ostatecznie otrzymać 4 sztuki. Pierwszy włóż do tortownicy o średnicy blatu. Następnie wlej gęstniejącą galaretkę z dżemem i przykryj kolejnym blatem. Włóż ciasto do lodówki.

KROK 2: Zmiksuj serek mascarpone ze śmietanką i śmietanofixem. W razie potrzeby możesz dodać odrobinę cukru pudru, ale pamiętaj, że tort będzie bardzo słodki. Wyjmij ciasto z lodówki. Na blat włóż połowę masy kremowej i porusz na to ciasteczka. Przykryj kolejnym, trzecim blatem. Teraz wyłóż resztę kremu i ułóż na nim ulubione owoce. Przykryj ostatnim, czwartym blatem. Ciasto włóż na kilka godzin, najlepiej na całą noc do lodówki.

KROK 3: Wyjmij ciasto z formy i ułóż je na paterze, na której ostatecznie chcesz podać ciasto. Następnie zmiskuj krem czekoladowy z odrobiną mleka, aby łatwiej się rozprowadzał. Nakładaj najpierw na boki ciasta formując łyżką "korę". Następnie nałóż krem na wierz i uformuj wzorek widelcem. Na koniec udekoruj drzewo "mchem", czyli kawałkami zielonej muffinki. Dodaj ozdoby cukiernicze i kwiaty.