

Różowy tort

Przepis dodany przez użytkownika russet

..z malinami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 7 szt.
- cukier - 1 szkl.
- mąka - 15 dag
- maliny - 60 dag
- żelatyna - 4 łyżeczka(i)
- kremówka - 40 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- płatki migdałowe - 5 dag
- galaretka malinowa - 5 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żółtka jajek utrzeć z 5 łyżkami cukru. Wymieszać z mąką. Białka ubić z 5 łyżkami cukru, dodać do ciasta.
Z pergaminu wyciąć 5 kółek o średnicy 26cm. Wykładać nimi spód tortownicy. Każdy ze spodów posmarować 1/5 ciasta. Piec kolejno po 7min w temp. 200°C. Wszystkie spody ostudzić. Usunąć papier.
Odłożyć 30 malin do dekoracji, resztę zmiksować z pozostałym cukrem. Rozpuścić żelatynę. Wymieszać z piure malinowym. Ubić 20dag śmietany z resztą cukru i cukrem waniliowym. Połączyć z malinami.
Powstałym, tężejącym kremem przełożyć placki biszkoptowe. Wierzch tortu ma stanowić krem. Ochładzać 3h. Udekorować resztą ubitej śmietany i malinami. Brzeg posmarować galaretką i posypać uprażonymi migdałami.