

Lekki tort z owocami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- śmietana kremówka - 800 ml
- owoce - 30 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- płatki migdałowe - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać śmietanę, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszać. Połączyć z białkami ubitymi ze szczyptą soli na sztywną pianę. Ciasto przełożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i wyłożonej pergaminem. Piec 30 minut w temp. 180 stopni. Ostudzić, przekroić na 2 krążki. Schłodzoną śmietanę ubić na krem z cukrem waniliowym i sokiem z cytryny. Na krążek ciasta nałożyć bitą śmietanę, ułożyć owoce. Przykryć drugim plackiem. Wierzch udekorować śmietaną i owocami, a boki migdałami. Chłodzić 5 min. • Nasza rada Tort można też posypać orzeszkami.

Jak podawać?

-- CIASTO :

- 4 szt jajek
- 10 dag cukru pudru
- 10 dag mąki pszennej
- sól
- 4 łyżki śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka masła

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.