

Tort Owocowy

Przepis dodany przez użytkownika russet

Coś słodkiego na popołudnie ;) Biskopt, galaretka i krem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 7 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- mąka - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 1/2 op.
- galaretka w proszku - 100 g
- woda - 1,5 szkl.
- wino gronowe - 1,2 szkl.
- owoce na wierzch tortu - 1 szkl.
- masło - 1 kostka(i)
- jajka - 2 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- owoce - 1 szkl.
- sok z cytryny - 1/2
- koniak - 2 łyżeczka(i)
- spirytus - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Jajka z cukrem podgrzać i ubić na parze na gęstą masę, dodać przesianą mąkę, zmieszaną z cukrem waniliowym i wymieszać. Piec w tortownicy ok. 60min w temp. 160°C. Zimny biskopt pokroić na 3 równe krążki, posmarować każdy kremem owocowym, zostawiając część kremu na dekoracje. Tort owinąć paskiem papieru, tworząc obręcz wystawiając ponad tort ok. 1,5cm, ułożyć owoce i założyć gęstniejącą galaretką. Odstawić do ochłodzenia. Zdjąć papier, udekorować pozostałym kremem i kroić nożem moczonym w gorącej wodzie.

KREM OWOCOWY - jajka ubić na parze i połączyć z masłem utartym na puszystą masę, dodać sok z cytryny i zmiażdżone owoce oraz spirytus i koniak, dokładnie wszystko wymieszać.

GALARETKA - do wrzącej wody dodać galaretkę i wino, dokładnie wymieszać i odstawić do zgęstnienia.