

ANIA STARMACH

Tort urodzinowy z malinami

Co kupić?

Biskopt:

- 5 jajek
- 160g drobnego cukru
- 120g mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Szczypta soli

Krem:

- 500g mascarpone
- 250ml śmietanki 30%
- 200ml konfitury malinowej
- 500g świeżych malin
- 50g cukru pudru

Jak przygotować?

Biskopt:

1. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij w robocie na sztywną pianę za pomocą trzepaczki. Pod koniec ubijania stopniowo wsypuj cukier.
2. Następnie pojedynczo dodawaj żółtka.
3. Na koniec partiami dodawaj mąkę i mieszaj na niewielkich obrotach.
4. Spód tortownicy (24-25 cm) posmaruj masłem i obsyp mąką.
5. Masę przełóż do tortownicy, włóż do piekarnika o temperaturze 170 stopni i piecz około 40 minut.

Masa:

6. Mascarpone wymieszaj ze śmietanką, na wolnych obrotach tak aby nie przebić masy.

ANIA STARMACH

7. Gdy będzie miała jednolitą konsystencję dodaj cukier, wymieszaj i odłóż 1/3 masy.
8. Pozostałą część wymieszaj z dżemem.

Składanie tortu:

9. Biszkopt przekrój na 3 blaty
10. Pierwszy blat posmaruj połową malinowej masy i posyp ją dodatkowo świeżymi malinami.
11. Owoce przykryj biszkoptem. Ten posmaruj masą i malinami.
12. Przykryj trzecim biszkoptem, który posmaruj białą masą oraz udekoruj malinami i miętą!