ANIA STARMACH

Tort urodzinowy

Co kupić?

	Biszkopt
6	jajek
6	łyżek mąki ziemniaczanej
150g	cukru
200g	mąki pszennej
	Masa
400ml	śmietanki kremówki 36%
400g	serka mascarpone
700g	truskawek
2	łyżki cukru pudru
	Do nasączania biszkopta
0.5	szklanki wody
1	łyżka soku z cytryny
	sok wyciśnięty z 2 pomarańczy

Jak przygotować?

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 170 stopni.
2. Dno tortownicy ze zdejmowanym brzegiem o średnicy 26 cm wyłóż papierem do pieczenia. Wytnij pasek papieru i wyłóż nim brzegi tortownicy (pasek papieru powinien być wyższy od wysokości formy).
3. Wymieszaj mąkę pszenną z ziemniaczaną.
4. Oddziel białka od żółtek.
5. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodaj cukier, następnie pojedynczo dodawaj żółtka, wymieszaj mikserem.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

6. Do masy powoli dosypuj mąkę, zmieszaj delikatnie za pomocą szpatułki.
7. Ciasto przełóż do formy.
8. Piecz 45 minut.
9. Wyciągnij blachę z piekarnika. Jak nieco ostygnie, ściągnij obręcz tortownicy. Przewróć biszkopt na drugą stronę, aby wyrównać powierzchnię (zazwyczaj po upieczeniu biszkopt ma małą górkę).
10. Składniki do nasączania biszkopta zagotuj, ostudź.
11. Śmietanę ubij z serkiem mascarpone i cukrem.
12. Biszkopt przetnij na dwie części, za pomocą pędzla lub łyżki nasącz oba blaty ciasta, powinny być wilgotne.
13. Posmaruj jeden z blatów masą śmietankową, część masy zachowaj do dekoracji. Z truskawek usuń szypułki, owoce przekrój na połówki. Na pierwszym blacie połóż połowę truskawek, przykryj drugim blatem, udekoruj śmietaną i pozostałymi owocami.