

Tort urodzinowy

Co kupić?

Biskopt

- 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 biskopta

- 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.

ANIA STARMACH

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 nasączenia 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.