Tort z malinami

data aktualizacji: 2020.07.18 autor: Beata Pierzchała

Biszkopt: 7 jajek, 3/4 szklanki cukru, 1 szklanka mąki pszennej tortowej, 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej, różowy barwnik.

Krem: 300 g malin, 500 ml kremówki, ok. 5 łyżek cukru pudru, 2 śmietan fixy.

Dodatkowo: maliny do dekoracji, 250 ml kremówki, 2 łyżki cukru pudru, śmietan fix, kolorowa posypka.

Przygotowanie: Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić prawie na sztywną pianę, potem dodawać stopniowo cukier, a potem miksować jeszcze około 2 minuty, aż masa będzie sztywna i błyszcząca. Następnie dodawać po 1 żółtku, cały czas miksując. Na koniec dodać barwnik spożywczy i dokładnie go rozprowadzić. Obie mąki przesiać i dodać do piany w dwóch porcjach miksując na niskich obrotach, aby całość się połączyła. Masę wyłożyć do tortownicy i wstawić do nagrzanego do 170 stopni piekarnika. Piec około 35 minut lub do suchego patyczka. Potem wyjąć i ustawić na kratce. Po 10 minutach wyjąć z formy i ułożyć do góry dnem. Na wierzch położyć np deskę do krojenia i pozostawić do ostudzenia.

Maliny rozgnieść widelcem. Kremówkę ubić na sztywną pianę, potem dodać śmietan fix i cukier puder. wymieszać. Na koniec dodać rozgniecione maliny. Masę podzielić na 2 części.

Masa śmietanowa. Kremówkę ubić i dodać śmietan fix i cukier puder. Dokładnie wymieszać.

Biszkopt przekroić na 3 części. Na dwa krążki wyłożyć malinowy krem. Przykryć ostatnim krążkiem. Cały tort posmarować masą śmietanową. Udekorować malinami i kolorową posypką.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/36174-tort-z-malinami