

Ciasto z malinami, bitą śmietaną i marsalą



Autor: **fioreborne**
Przepisów: 15 Ocena: 183



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mąka tortowa 350 g
- Do ciasta: masło 200 g (w temperaturze pokojowej)
- jajka 2 szt. (w temperaturze pokojowej)
- marsala (można zastąpić słodkim wermutem) 120 g
- sok pomarańczowy świeży 60 g
- cukier 120 g
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- szczypta soli
- gałka muszkatowa na czubku łyżeczki
- parę kropelek aromatu waniliowego
- tarta skórka cytryny 1 łyżeczka
- malina 500 g (połowa do ciasta, reszta na ozdobienie)
- Do bitej śmietany: śmietanka 30%
- cukier wg smaku
- parę kropelek aromatu waniliowego
- Do polewy 50 g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać przez sito do miski i wymieszać z proszkiem do pieczenia, solą i gałką muszkatową.
- 2 Osobno wymieszać marsalę i sok pomarańczowy.
- 3 Mąkę podzielić na trzy części, marsalę z sokiem na dwie.
- 4 Masło ucierać z cukrem ok. 8 min.
- 5 Po czym dodawać po 1 jajku i znów ucierać ok. 1 min.
- 6 Dodać aromat waniliowy i tartą skórkę cytrynową, delikatnie wymieszać.
- 7 Następnie szybko ale ostrożnie mieszając dodać 1/3 mąki i połowę marsalę, potem znowu 1/3 mąki, resztę marsalę i resztę mąki.

- 8 Tortownicę o średnicę 21 cm nasmarować masłem.
- 9 Ciasto dać do tortownicy i wyłożyć na ciasto połowę maliny.
- 10 Upiec ciasto w temperaturze 200 stopni 20 minut.
- 11 50 g masła rozpuścić na słabym ogniu.
- 12 Potem zmniejszyć temperaturę do 170 stopni.
- 13 Ciasto polać rozpuszczonym masłem i upiec jeszcze ok. 20 minut. Gotowość sprawdzić patyczkiem.
- 14 Gotowe ciasto wystudzić.
- 15 Śmietankę ubić z cukrem, dodać aromat waniliowy.
- 16 Górę ciasta nasmarować bitą śmietaną i ozdobić malinami.

Twoje notatki do przepisu: