

Tort biszkoptowo-bezowy z limonką i ananasem



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **304** Ocena: **2709**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- BISZKOPT:
- Mąka tortowa - 90g
- Mąka ziemniaczana - 40g
- Jajko - 4szt
- Cukier - 80g
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Szczypta soli
- BEZA:
- Białko jaja - 3szt
- Cukier - 150g
- Mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Ocet winny (lub jabłkowy) - 1 łyżka
- MASA ANANASOWO-LIMONKOWA:
- jogurt grecki - 800g
- Limonka - 1szt - sok i starta skórka
- Ananas puszka - 6 plastrów i cały sok
- Cukier - 1 łyżka
- Żelatyna - 3 łyżki
- Galaretka ananasowa lub cytrynowa - 1szt
- DO POSYPANIA:
- Skórka z limonki

Sposób przygotowania:

1 Biskopt:

Jajka rozdzielamy na żółtka i białka. Białka ubijamy na sztywną pianę z częścią cukru. Żółtka ucieramy z resztą cukru. Do żółtek dodajemy proszek i przesiane mąki. Mieszamy. Na końcu dodajemy pianę z białek i mieszamy delikatnie aby nie stracić puszystości.

Ciasto przelewamy do tortownicy i pieczemy w 180 stopniach 30 minut (do suchego patyczka).



- 2 Na papierze do pieczenia odrysowujemy tortownicę, w której pieczemy biszkopt.

Białka muszą mieć temperaturę pokojową. Białka ubijamy. Zaczynamy od najwolniejszych obrotów i zwiększamy je coraz bardziej w międzyczasie dosypując cukier w porcjach oraz ocet. Kiedy piana będzie już sztywna dodajmy mąkę ziemniaczaną i chwilę mieszamy.

Bezę nakładamy szprycą na papier. Ważne, aby nie nakładać całego wyrysowanego koła, tylko zostawić boki puste, inaczej kiedy beza urośnie, nie będzie się mieścić do tortownicy.



- 3 Bezę pieczemy 5 minut w 150 stopniach, a potem godzinę w 120 stopniach. Jeśli temperatura jest za wysoka można uchylić drzwiczki piekarnika. Bezę wyciągamy o zostawiamy do wyschnięcia



4 Masa:

Galaretkę przygotowujemy w mniejszej ilości wody niż podana na opakowaniu (zamiast 500ml dałam 400). Kiedy mocno stężeje, kroimy ją w kostkę.

Jogurt grecki mieszamy z sokiem z ananasa z puszki, sokiem i skórką limonki i cukrem.

Żelatynę przygotowujemy zgodnie z instrukcją. Masy jest sporo, więc dałam aż 3 łyżki.

Mieszamy masę z żelatyną i odstawiamy do lodówki. Co jakiś czas mieszamy, aby równomiernie tężało.

Kiedy lekko stężeje dodajmy ananasa pokrojonego w kawałki i galaretkę pokrojoną w kostkę.



5 Kiedy masa jest już mocniej stężała (ale da się ją jeszcze przelać) przelewamy na biszkopt. Na górę kładziemy bezę i posypujemy startą skórką z limonki



Twoje notatki do przepisu: