

# Tort jagodowy



Autor: **ziembulka**  
Przepisów: **69** Ocena: **1337**

 > 6 os. 
  > 60 min 
  łatwe 
  tanie



## Składniki:

- Biskopt jasny:
- 6 jajek
- 6 łyżek cukru
- 6 łyżek mąki zwykłej i 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- Biskopt jagodowy:
- 3 jajka
- 1 łyżka cukru, galaretka jagodowa
- 3 łyżki mąki, 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa jagodowa:
- szklanka jagód zasypana dzień wcześniej cukrem i odsączona
- 500 gram śmietanki 36%
- 3 łyżeczki żelatyny rozpuszczone w 1/4 szkl wrzątku
- + dżem jagodowy, dekoracja u mnie 1 opakowanie śnieżki wg przepisu na opakowaniu połączone z żelatyną 2 łyżeczki i 1/4 szkl wrz
- galaretka jagodowa zrobiona w foremce silikonowej serduszka

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt jasny:  
ubijamy pianę z białek dodajemy cukier i żółtka. Ręcznie łączymy z mąką i proszkiem. Pieczemy w 180 st ok 25-30 minut sprawdzamy patyczkiem. Po ostudzeniu przecinamy na pół.  
Biskopt jagodowy:  
ubijamy białka dodajemy cukier i galaretkę oraz żółtka. Łączymy delikatnie z mąką. Pieczemy j.w około 15 minut.
- 2 Masa jagodowa:  
ubijamy kremówkę i dolewamy sok odsączony z jagód. gdy się ubije dodajemy do ciepłej rozpuszczonej żelatyny łyżkę masy mieszamy energicznie i wlewamy do całości kremy. na końcu dodajemy jagody. krótko miksujemy i wyłączamy mikser.
- 3 Przekładamy tort w następującej kolejności:  
Biskopt jasny-dżem-1/3kremu-biskopt jagodowy-dżem-1/3 kremu-biskopt jasny.



4 resztą kremu obkładamy tort.



5 dekorujemy wg własnego upodobnia bitą śmietaną lub śnieżką jak ja.

Tort jest niezbyt trudny a efekt jak widać:)



6 smacznego!!!! :)



Twoje notatki do przepisu: