

Tort koliber



Autor: **programistapogodzinach**
Przepisów: 123 Ocena: 1099

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- Mąka pszenna 500g
- cukier 350g
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- cynamon 2 łyżeczki
- 200g świeżego ananasa lub z puszki
- 2 dojrzałe banany
- 1 dojrzałego mango
- 250ml oliwy z oliwek
- 4 jajka
- łyżka rumu lub aromat rumowy
- 150g pistacji
- 400g serka śmietankowego
- garść listków mięty
- otarta skórka i sok z limonki
- 200g cukru pudru opcjonalnie
- 150g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki suche wsypujemy do miski i dokładnie mieszamy. Owoce blendujemy na gładki mus i miksujemy z jajkami, oliwą i alkoholem. Łączymy ze sobą oba typy składników i dokładnie miksujemy. Dwie tortownice wykładamy papierem do pieczenia i dzielimy ciasto na 2 części. Wlewamy do obu tortownic ciasto i pieczemy w 180 stopniach przez 40 minut. Studzimy oba blaty, a w międzyczasie przygotowujemy krem. Miksujemy cukier z serkiem i masłem. Dodajemy skórkę z limonki, sok i posiekaną drobno miętę. Dokładnie mieszamy. Przekładamy blaty kremem i na wierzchu posypujemy pyłem z pistacji. Ten ostatni dodatek dodaje super chrupiąca teksturę ;) Gotowe, prawda, że proste?;



Twoje notatki do przepisu: