

# Tort serowy truskawkowy



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8204**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- SPÓD:-100 g. masła
- -50 g. mlecznej czekolady -200 g. pełnoziarnistych maślanych herbatników
- MASA SEROWO-TRUSKAWKOWA:
  - -1 kg. sera truskawkowego z wiaderka
  - -330 ml. śmietanki 30 %
  - -3 łyżki cukru pudru -1 śnieżka -800 g. jogurtu truskawkowego
  - -1 op. żelatyny tj.50 g. -3/4 szklanki wody
- MASA ŚMIETANKOWA:
  - -330 ml. śmietanki 30 % -1 śmietan-fix
  - -350 g. twarogu śmietankowego
  - -50 g. cukru pudru -20 g. żelatyny -1/2 szklanki wody
- ROZETKI:-250 ml. śmietanki 30 %
- -1 krem waniliowy do tort w proszku
- -barwnik jadalny, czerwony i zielony

## Sposób przygotowania:

- 1 spód-Herbatniki, rozkruszyć na żwirek. Masło rozpuścić z czekoladą i wymieszać z ciastkami. Zaraz wsypać do tortownicy 27 cm.wyłożonej papierem, tylko na spodzie.Masę uklepać palcami lub szklanką.



- 2 masa serowo-truskawkowa-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z pudrem i śnieżką. Nie przerywać miksowania, dodawać porcjami ser i jogurt. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wylać i rozsmarować w tortownicy.



- 3 masa śmietankowa-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z pudrem i fixem. Nie przerywać miksowania, dodawać porcjami ser. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wylać i rozsmarować w tortownicy. Schłodzić kilka godzin w lodówce.





- 4 Po schłodzeniu, zdjąć obręcz z tortownicy i ułożyć tort na paterze.



- 5 rozetki-Zmiksować śmietankę z kremem do tortów, w/g przepisu na opakowaniu. Część kremu zafarbować na czerwono a część na zielono. Biały krem rozprowadzić na kawałku folii spożywczej. Na środku ułożyć wałek z czerwonego kremu. Zwinąć folię, jak roladę. Obciąć jeden koniec i włożyć do rękawa cukierniczego z tyłką "rosyjską".



- 6 Zrobić rozetki wokół tortu i w środku. Mniejszą tyłką zrobić listki i tort schłodzić.



- 7 Kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: