

# Tort Truskawkowy



Autor: **malta14**  
Przepisów: **49** Ocena: **1693**

3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- biszkopt gotowy ( opakowanie 3 spody )
- łyżki konfitur truskawkowych, 4
- torebki galaretki ( smak truskawkowy ), 2
- świeżych truskawek, 250 gr.
- SKŁADNIKI NA NADZIENIE ( 1 )
- torebka kremu do tortów ( Dr.Oetken smak waniliowy ), 1
- śmietany 30%, 300 ml.
- masła, 100 gr.
- SKŁADNIKI NA NADZIENIE ( 2 )
- torebka quarkfein ( Dr.Oetken smak waniliowy ), 1
- twarogu, 250 gr.
- śmietany 28%, 200 ml.

## Sposób przygotowania:

1. ▯ NADZIENIE ( 1 ) : zawartość torebki ( kremu do tortów ) wsypać do 250 ml. 30% zimnej śmietany i przez chwilę miksować na wolnych a następnie 2 minuty na najwyższych obrotach. Następnie dodać 80 gr. miękkiego masła i całość miksować przez 2 minuty do uzyskania gładkiej konsystencji. ▯ NADZIENIE ( 2 ) : zawartość torebki ( quarkfein / deserowy proszek / ) wsypać do 200 ml. 30% zimnej śmietany i dobrze wymieszać aż stężeje. Masę połączyć z twarogiem i miksować do uzyskania gładkiej konsystencji / odstawić do lodówki /. ▯ Pierwszy krążek biszkoptu obłożyć konfiturami truskawkowymi i dobrze rozsmarować. Przykryć drugim krążkiem biszkoptu i nałożyć nadzienie (1) / rozsmarować / odstawiając ▯ kremu na później. Przykryć trzecim krążkiem biszkoptu i nałożyć nadzienie (2) / rozsmarować / torte zamknąć z obręczą tortownicy. Wierzch tortu obłożyć w poprzek przekrojonymi truskawkami i zalać galaretką / odstawić do lodówki /. Zdjąć obręcz i z odstawionym kremem z nadzienia (1) wysmarować w koło bok tortu.

## Twoje notatki do przepisu: