

# Tort truskawkowy na dzień Ojca



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8251**

> 6 os. > 60 min średnie dostępne



## Składniki:

- BISKOPT: -7 jajek -150 g. cukru -120 g. maki tortowej -120 g. maki ziemniaczanej
- -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia -3 łyżki oleju
- NASĄCZENIE: -3/4 szklanki mocnej posłodzonej kawy
- KREM SEROWO-TRUSKAWKOWY:-1/2 kg. sera z wiaderka
- -330 ml. śmietanki 30 % -1 szklanka cukru pudru -2 cukry waniliowe
- -1 śnieżka -0,5 l. musu z truskawek (truskawki rozdrobnione)
- -35 g. żelatyny -1/2 szklanki wody(trochę więcej)
- KREM SEROWO-JAGODOWY:
- -1/2 kg. sera z wiaderka -330 ml. śmietanki 30 % -1/2 szklanki cukru pudru
- -2 cukry waniliowe -1 śnieżka -125 ml.frużeliny z czarnych jagód
- -35 g. żelatyny -1/2 szklanki wody(trochę więcej)
- TYNK:-330 ml. śmietanki 30 %
- -250 g. serka mascarpone -1 krem śmietankowy do tortów w proszku
- DEKORACJA: -ok.1 l. truskawek
- -kilka kwiatków chabrów+50 g. gorzkiej czekolady -kilka listków mięty

## Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Lekko wymieszać łopatką, dolać olej. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej krążkiem papieru tylko na dole. Piec ok.25-30 min. w 175\*.Trochę ostudzić, obkroić nożem wokół obręczy tortownicy.Obrócić zdjąć papier. Jak przestygnie, przekroić na trzy blaty. Najlepiej kroi się jak jest upieczony dzień wcześniej. Spodni krążek biskoptowy ułożyć do tortownicy, zabezpieczoną wyżej boki. Nasączyć połową kawy.



- 2 krem truskawkowy-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Schłodzoną śmietankę, ubić z pudrem, potem śnieżką. Dodawać porcjami ser, potem mus truskawkowy i zmiksować. Następnie dolewać letnią żelatynę i zmiksować, ale nie za długo. Wylać na biszkopt w tortownicy.

Przykryć drugim krążkiem biszkoptowym i nasączyć resztą kawy.



- 3 krem jagodowy-Zrobić tak samo jak truskawkowy ale z frużeliną. Wylać do tortownicy. Przykryć ostatnim krążkiem biszkoptowym i schłodzić parę godzin.



- 4 Po schłodzeniu zdjąć obręcz z tortownicy i zabezpieczenia. Tort ustawić na paterze.



- 5 tynk- Zmiksować śmietankę z serem, potem z kremem w proszku. Posmarować cały tort. Wokół można zrobić rozetki.



- 6 dekoracja- Ogonki kwiatków, zanurzyć w rozpuszczonej czekoladzie i schłodzić. Kwiaty są jadalne, ale ogonki mogą sok puścić.

Dekoracyjnie ułożyć na górze tortu truskawki, kwiatki i miętę. Całość schłodzić.



7 Tort kroić ostrym i ciepłym nożem.



Twoje notatki do przepisu: