

Jagodowy torcik

Przepis dodany przez użytkownika russet

Pełen owoców ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jagody - 40 dag
- pistacje - 5 dag
- serek mascarpone - 75 dag
- chudy twaróg - 75 dag
- cukier - 12 dag
- skórka otarta z cytryny -
- cukier waniliowy - 1 op.
- likier pomarańczowy - 2 łyżka(i)
- spód do tortu - 3 szt.
- galaretka o smaku owców leśnych - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Jagody przebrać, opłukać, osączyć. Pistacje grubo posiekać. Przygotować galaretkę wg przepisu. W miseczce utrzeć na jednolitą masę serek mascarpone, chudy twaróg i cukier. Dodać cukier waniliowy i skórkę cytrynową, wymieszać. Do połowy kremu dodać jagody (odłożyć 1/3 do dekoracji) i orzeszki pistacjowe. Zapiąć obręcz tortownicy na jednym spodzie do tortów. Skropić go likierem i posmarować 2/3 kremem bez owoców. Przykryć drugim spodem. Rozsmarować na nim krem wymieszany z owocami. Przykryć trzecim spodem. lekko docisnąć. Wierzch tortu posmarować pozostałym kremem, posypać jagodami, połać tężejącą galaretką. Torcik wstawić do lodówki na co najmniej godzinę.