

Tort śmietankowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6

tort

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 8 szt.
- cukier - 35 dag
- mąka - 20 dag
- masło - 10 dag
- twaróg - 40 dag
- śmietana - 1/2 l
- cukier waniliowy -
- żelatyna - 4 łyżka(i)
- sok z cytryny -
- skórka z cytryny -

Etapy przyrządzenia:

1.



Żółtka utrzeć na parze, aż masa zgęstnieje

2.



Masło roztopić, ostudzić

3.

Roztopione, ostudzone masło dodać do żółtek, wymieszać. Mąkę przesiać bezpośrednio na masę z żółtek

4.



Z białek ubić sztywną pianę

5.

Pianę włożyć na mąkę, ostrożnie wymieszać wszystkie składniki, ciasto przełożyć do posmarowanej tłuszczem tortownicy, piec ok 35 min w temp 180 C, gdy ostygnie przekroić na 3 krążki

6. Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem waniliowym



7. Żelatynę rozpuścić w kilku łyżkach wrzątku, twarożek wymieszać ze skórką i sokiem z cytryny i żelatyną, połączyć ze śmietaną

8. Krążki ciasta posmarować kremem, złączyć razem, lekko przyciskając, resztą kremu posmarować boki tortu i ozdobić wierzch, wstawić do lodówki na 3-4 godziny

