

Tort =galaretkowy ze śmietaną

Składniki:

Biskopt:

6 jajek

1 szklanka cukru

½ szklanki mąki pszennej

1 kisiel truskawkowy

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa śmietankowa:

½ litra śmietany 30%

2 łyżki cukru pudru

2 opakowania śmietan-fix

aromat śmietankowy

Ponadto:

galaretka agrestowa

galaretka pomarańczowa

galaretka truskawkowa

Sposób wykonania:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną wymieszaną z kisiem truskawkowym i proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem dużej tortownicy (o średnicy 26-28 cm). Piec około 25 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić i podzielić na dwie części.

Galaretkę agrestową rozpuścić w 200 ml gorącej wody. Dokładnie wymieszać i zostawić do ostudzenia. Następnie pokroić w kostkę. Galaretkę pomarańczową rozpuścić w 400 ml gorącej wody, wymieszać i zostawić do ostudzenia. Galaretkę truskawkową rozpuścić w 400 ml gorącej wody, wymieszać i zostawić do ostudzenia.

Jedną część biskoptu włożyć do tortownicy, na biskopt wyłożyć połowę pokrojonej w kostkę galaretki agrestowej. 250 ml śmietany ubić z 1 łyżką cukru pudru, 1 śmietan-fix'em i aromatem śmietankowy. Masę śmietankową wyłożyć na kostki galaretki. Włożyć do lodówki na około 5 minut. Następnie tężejącą pomarańczową galaretkę wylać na masę śmietankową i tortownicę włożyć do lodówki na około 10 minut. Na pomarańczową galaretkę wyłożyć drugą część biskoptu i lekko docisnąć. Na biskopt wyłożyć resztę pokrojonej w kostkę galaretki agrestowej. Pozostałe 250 ml śmietany ubić z 1 łyżką cukru pudru, 1 śmietan-fix'em i aromatem śmietankowy. Masę śmietankową wyłożyć na kostki galaretki. Włożyć do lodówki na około 5 minut. Następnie tężejącą

truskawkową galaretkę wylać na masę śmietanową. Całość włożyć do lodówki na około 24 godziny.