

Tort porzeczkowy



Składniki

Tortownica o średnicy 26 cm

200 g - mąki

1 łyżeczka - proszku do pieczenia

100 g - cukru

- szczypta - soli

125 g - masła

jajo

Na przełożenie:

500 g - porzeczek

125 g - mielonych

orzechów laskowych

1 łyżka - bułki tartej

białek

1 łyżka - soku z cytryny

200 g - cukru

Opis wykonania

Tort z nadzieniem z porzeczek i mielonych orzechów laskowych. Idealny, lekko kwaśny deser!

Wsypać do miski mąkę, proszek do pieczenia i cukier. Dodać do tego sól, tłuszcz i jajo, zagnieść ciasto za pomocą miksera z hakami do zagniatania najpierw na niskich, a następnie na wyższych obrotach. Zawinąć w folię i odstawić do schłodzenia na 30-60 minut. Umyć porzeczki, owoce zerwać z szypułek i dobrze osączyć.

Posmarować formę tłuszczem i przełożyć do niej dwie trzecie ciasta. Z pozostałej części ciasta uformować wałek i na boku formy wykonać krawędź o wysokości ok. 3-4 cm. Spód ciasta wielokrotnie ponakłuwać widelcem. Zmielone orzechy zmieszać z bułką tartą i posypać ciasto. Ubić na półsztywno białko z sokiem z cytryny i cukrem. Odsączone porzeczki zmieszać z połową masy jajecznej i napęlnić formę. Następnie resztę masy jajecznej wylać na porzeczki. Piec według przepisu.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gorące powietrze w 155-160°C, 65-70 minut.