

Powlekane Torty



Składniki

6 szt. - jajka
250 ml - mąka tortowa
400
3/4 szklanka - cukier
puder
1/4 szklanka - mąka
ziemniaczana
sól
0,5 kg - masa cukrowa
barwniki spożywcze
300 ml - śmietana UHT
30 g - cukier puder
250 g - serek
homogenizowany

Opis wykonania

Torty to deser, który uwielbiają wszyscy w mojej rodzinie. Dzieci lubią jak są ozdobione w ich ulubionych bohaterów.

biskopt: wymieszać i przesiać obie mąki. Białka należy oddzielić od żółtek. białka ubijamy na sztywno dodając szczyptę soli. Gdy piana jest stabilna dodajemy po łyżce cukru nadal ubijając. Po ubiciu piany na gęsto, dodajemy po jednym żółtku dalej mieszając. Dodajemy przesiane mąki ale delikatnie by nie zburzyć delikatnej struktury białek. mieszamy łyżką. Gotowa masę przelewamy do tortownicy i pieczemy w 160 C 30-45 min. Krem: Ubijamy dość mocno śmietanę 30% i łączymy z serkiem homogenizowanym i cukrem pudrem. Gotowy biskopt dzielimy na trzy części i przekładamy kremem. Na wierzch dekorujemy masa cukrową bądź świeżymi owocami. Smacznego.