

"Nagi" torcik z owocami



## Składniki

0,75 szklanka - Mąka  
pszenna lub  
kukurydziana ( wersja  
bezglutenowa)  
0,25 szklanka - Mąka  
ziemniaczana  
5 szt. - Jajko  
0,5 szklanka - Cukier  
3 szt. - Śmietana 36% ( poj,  
250 ml)  
1 szt. - Mascarpone ( poj.  
250 ml.)  
7 łyżeczka - Cukier puder  
0,5 kg - Dowlne owoce ( truskawki,  
borówki,  
maliny)  
0,5 szt. - Czekolada  
mleczna lub gorzka

## Opis wykonania

Polecam przepyszny owocowy torcik z mnóstwem pysznych, naturalnie słodkich owoców

Oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, stopniowo dalej ubijając robotem (po 1 łyżeczce) dodajemy cukier. Również pojedynczo dodajemy żółtka. Zmniejszamy obroty miksera na 1 lub 2 (ja używam bosch mum5 ) i ponownie po łyżce dodajemy przesiane i połączone wcześniej w misce mąki. Przygotowaną masę przekładamy do tortownicy śr. 22 cm i wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy ok. 35 min. Po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika i rzucaamy na podłogę z ok. 30 cm. wysokości (nic złego się nie stanie). Ciasto pozostawiamy do całkowitego przestudzenia. Ubijamy w mikserze na najwyższych obrotach śmietanę z mascarpone i cukrem pudrem. Myjemy, kroimy owoce. Przygotowujemy poncz do nasączenia tortu. Wyciskamy sok z cytryny ( ja wlewam sok do szklanki i dolewam wody do pełna) i dodajemy cukier. Kroimy ciasto na trzy równe części. Pierwszą część kładziemy na talerzu, nasączamy, smarujemy kremem z bitej śmietany i układamy owoce. Nakładamy kolejną część i powtarzamy czynności. Kładziemy ostatnią część ciasta, którą również nasączamy i dekorujemy ostatnią częścią kremu. Pozostaje nam ułożyć owoce na wierzchu i ewentualnie udekorować rozpuszczoną czekoladą.