

"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 - Dowolne 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.