




Tort na roczek

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 20 porcji

Składniki:

Biskopt: -	cukier puder - 2 łyżka
jajka - 5 szt.	śmietan fix - 2 opakowanie
mąka tortowa - 3/4 szklanka	krem waniliowy - 1 opakowanie
mąka ziemniaczana - 1/4 szklanka	mleko - 300 ml
cukier - 3/4 szklanka	dżem - 200 g
soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka	Poncz do nasączenia: -
proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka	sok z cytryny - 1/2 szt.
Krem: -	cukier - 2 -3 łyżka
śmietana 30 % - 800 ml	woda ciepła - 1/4 szklanka
serek mascarpone - 250 g	ozdoby według uznania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biskopt:

Białka oddzielić od żółtek, białka ubić na sztywną pianę z dodatkiem soli dodając na przemian żółtka, cukier, mąki wymieszać z proszkiem i sodą. Delikatnie połączyć z masą jajeczną, ale już nie mikserem lecz łyżką drewnianą. Ciasto przełożyć do tortownicy o średnicy 26 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 40 min najlepiej (do suchego patyczka) w temperaturze 180 stopni.

Po upieczeniu biskopt studzimy i kroimy na 3 blaty, które nasączamy ponczem przygotowanym z wody soku z cytryny i cukru.

Krem śmietankowo-serowy:

Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem dodając pod koniec ubijania śmietan fix. Do ubitej śmietany porcjami dodajemy serek mascarpone i miksujemy do połączenia.

Składanie tortu:

Spodni blat po nasączeniu smarujemy dżemem, nakładamy część kremu śmietankowego, nakładamy drugi blat robimy to samo co z pierwszym, nakładamy trzeci blat dociskamy formując tort. Cały tort smarujemy kremem waniliowym, boki obkładamy kryształkami z masy cukrowej (kryształki zrobiłam z resztek masy cukrowej co mi zostały). Górę dekorujemy według swojego uznania u mnie udekorowany jest różyczkami i listkami z masy cukrowej dzidziusiem na kocyku i jedyneką (wszystko mojego wykonania) dodatkowo ozdobiony rozetkami z kremu śmietankowo-serowego + srebrnymi perełkami cukrowymi.

Tort wkładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.