

Lekki torcik owocowy na pełnoziarnistym biszkopcie

Biszkopt z budyniem śmietankowym, masą śmietanową z mascarpone oraz owocami

12 porcji  średni  40 Min.



Składniki:

Biszkopt:

4 szt. jajek
80 g mąki pszennej pełnoziarnistej typ 1850
1 łyżeczka Proszku do pieczenia
15 g Dr. Oetkera
1 opak. Budyniu smak śmietankowy Dr. Oetkera
60 g cukru

Masa:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
2 łyżki cukru pudru
250 g serka mascarpone

Do dekoracji:

50 g jagód
50 g malin
50 g jeżyn
1 łyżeczka cukru pudru
4 - 6 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Dno tortownicy o śr. 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek. Suche składniki przesiej do miski i wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec dodawaj stopniowo cukier. Miksuj przez ok. 1 minutę, po czym kolejno dodawaj żółtka. Na koniec wmieszaj delikatnie przy pomocy różgi wymieszane wcześniej suche składniki.

2 Pieczenie:

Biszkopt wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 min.

Po upieczeniu odstaw do wystudzenia.



3 Masa:

Wystudzony biszkopt przekrój na 3 części. Schłodzoną śmietankę ubij mikserem z cukrem pudrem. Następnie dodaj serek mascarpone i miksuj do połączenia się składników i uzyskania kremowej konsystencji.

4 Dekorowanie:

Biszkopt przełóż kremem, udekoruj owocami. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem i udekoruj listkami mięty.

