

Malinowy torcik

Biszkopt z masą malinową

12 porcji



łatwy

40 Min.



Składniki:

Biszkopt:

1 opak. Biszkoptu Dr. Oetkera
4 szt. jajek
3 łyżki wody

Poncz:

125 ml wody
0,5 szt. cytryny (sok)
1 łyżka cukru pudru

Masa śmietanowa:

250 g malin
500 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
1 opak. Masy śmietanowej
malinowej z kawałkami owoców
Dr. Oetkera
180 g malin

Do dekoracji:

50 g malin

1 Dno tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Mieszanekę ciasta przesyp do miski, dodaj jajka i wodę. Miksuj przez ok. 5 minut do uzyskania, gęstej, puszystej konsystencji. Ciasto przelej do przygotowanej tortownicy.

2 **Pieczenie:**
Biszkopt wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzwany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzwany.

Czas pieczenia: 45 min.

Upieczony biszkopt odstaw do wystudzenia.

3 **Poncz:**
Wodę wymieszaj z sokiem z cytryny i cukrem pudrem.

4 Masa śmietanowa:

250 g malin zblenduj i przetrzyj przez sitko. Biskopt przekrój na trzy części, dolną warstwę przełóż na patere, nasącz ponczem. Śmietankę ubij na puszystą masę, pod koniec dodaj przetarte maliny oraz masę śmietanową. Biskopt przełóż pierwszą warstwą masy. Poukładaj na niej maliny i lekko dociśnij. Następnie połóż kolejną warstwę biskoptu, którą nasącz ponczem i przełóż masą oraz malinami. Przykryj trzecią częścią biskoptu. Resztę masy nałóż szpatułką równomiernie na tort, a następnie odstaw na kilka godzin do lodówki.

5 Dekorowanie:

Przed podaniem wierzch tortu udekoruj 50 g malin.