

# Maślany tort z malinami

Intensywnie malinowy tort pokryty kremem maślanym i udekorowany prymulkami

ok. 18 porcji



trudny

60 Min.



## 1 Sposób przygotowania:

Dno dwóch blaszek o średnicy 18 cm wyłoż papierem do pieczenia.

Mąkę z budyniem i proszkiem do pieczenia przesiej i wymieszaj. Białka oddziel od żółtek i ubij na pianę, pod koniec dodawaj łyżka po łyżce cukier. Zmniejsz obroty i dodawaj żółtka, po czym delikatnie wmieszaj suche składniki.

## 2 Pieczenie:

Masę biszkoptową delikatnie przelej do dwóch form i wstaw do nagrzanego piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzanym. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzanym.**

**Czas pieczenia: ok. 45 min.**

Po upieczeniu i ostudzeniu przekroić oba biszkopty na 2 części i przykryj ściereczką, by nie obsychały.

## Składniki:

### Biszkopt:

120 g mąki  
2 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera  
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
6 szt. jajek  
200 g cukru

### Poncz:

125 ml wody przegotowanej  
0,5 szt. soku z cytryny  
2 łyżki cukru pudru

### Przełożenie tortu:

300 ml wody  
3 łyżki cukru  
1 opak. Kisielu smak malinowy Dr. Oetkera  
300 g malin mrożonych

### Masa:

500 ml śmietanki 30% tł. schłodzonej  
1 opak. Masy śmietanowej malinowej z kawałkami owoców Dr. Oetkera

### Krem maślany:

400 g masła miękkiego  
330 g cukru pudru  
3 - 5 łyżek mleka  
5 kropli Aromatu waniliowego Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

2 opak. kwiatków z opłatka

**3 Przełożenie:**

200 ml wody z cukrem zagotuj w rondelku, kisiel z 3 łyżkami cukru wymieszaj w 100 ml wody i wlej do gotującej się wody i energicznie wymieszaj różgą, po czy dodaj mrożone maliny i zagotuj, mieszając łyżką od czasu do czasu, delikatnie, aby maliny się nie rozpadły. Jeszcze ciepły kisiel przykryj folią spożywczą, tak by dotykała powierzchni kisielu. Odstaw do ostudzenia.

**4 Masa:**

500 ml schłodzonej śmietanki ubij mikserem, pod koniec dodaj masę śmietanową malinową i ubijaj chwilę na zmniejszonych obrotach.

Warstwy biszkoptu nasącz ponczem i przekładaj naprzemiennie kisiel z malinami i masą malinową, pozostawiając górną część biszkoptu. Przełożony biszkopt odstaw do lodówki i przygotuj krem maślany.

**5 Krem maślany:**

Wszystkie składniki miksuj przez kilka minut do uzyskania puszystej, jasnej i lekkiej masy. Szpatułką do tortów nakładaj dookoła krem. Odstaw do lodówki. Po schłodzeniu możesz ponownie wyrównać i wygładzić powierzchnię. Jeśli pozostały jakieś niedoskonałości, nałóż kolejną warstwę maślanego kremu, wyrównaj i ponownie odstaw do lodówki.

**6 Dekorowanie:**

Tort udekoruj kolorowymi Prymulkami Dr. Oetkera.