


Śnieżny tort

Migdałowe góry pokryte brzoskwiniami i śnieżną kołderką

ok. 14 - 16 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

100 g masła lub margaryny (miękkie)
100 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
4 szt. żółtek
125 g mąki
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

Obłożenie:

4 szt. białka
200 g cukru
100 g migdałów (płatków)

Nadzienie:

1 opak. Galaretki o smaku pomarańczowym Dr. Oetkera
400 ml wody (przegotowanej)
1 puszka brzoskwiń w syropie
500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
2 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
4 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Tłuszcz utrzeć na jednolitą masę. Dodać cukier, cukier wanilinowy i sól, a następnie dodawać stopniowo po jednym żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać i dodawać do masy po jednej łyżce ciągle mieszając. Białka ubić na sztywną pianę i stale ubijając dodawać stopniowo cukier. Z ciasta upiec dwa blaty. Połowę ciasta rozłożyć w natłuszczonej tortownicy o śr. 26 cm, równomiernie nałożyć połowę ubitej piany i posypać płatkami migdałowymi. Czynności powtórzyć przy drugiej części ciasta.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika. Mając dwie formy o tym samym rozmiarze można jednocześnie upiec 2 blaty tortu.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

3 Galaretka:

Galaretkę rozpuścić w 400 ml wody, odstawić do stężenia. Brzoskwinie odsączyć, pokroić w cząstki, ułożyć na pierwszym blacie. Z folii aluminiowej zrobić rant wokół ciasta. Tężejącą galaretkę wylać na brzoskwinie i odstawić do zastygnięcia w lodówce.



4 Masa:

Śmietankę ubić na sztywno mikserem. Śmietan-fix wymieszać z cukrem pudrem, pod koniec ubijania stopniowo dodać do masy i ubijać do uzyskania pożądanej konsystencji. Ubitą śmietanę wyłożyć na zastygniętą galaretkę, wyrównać. Pokroić drugi blat ciasta na 12 części i ułożyć na śmietanie.

