

Tort cytrynowy

Pyszny tort przełożony delikatną masą cytrynową

ok. 12 - 16 porcji

   średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

3 szt. jajek
125 g cukru pudru
70 g mąki
70 g mąki ziemniaczanej
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
2 łyżeczki Proszku do pieczenia
15 g Dr. Oetkera

Masa:

2 opak. Galaretki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
1000 ml wody (przegotowanej)
250 g śmietanki 30% tł.
2 łyżki cukru pudru
1 szt. cytryny

Do nasączenia:

0,5 szkl. wody (przegotowanej)
1 szt. cytryny (sok z 1 cytryny)
2 łyżki cukru pudru

Do dekoracji:

1 szt. cytryny
4 - 5 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek. Połowę cukru pudru i cukier wanilinowy wsypać do żółtek i utrzeć na puszystą masę z łyżką gorącej wody. Przesiane mąki mieszać z proszkiem do pieczenia. Białka ubić z pozostałą ilością cukru na sztywną pianę i dodać do ubitych żółtek. Delikatnie wymieszać całość, dodając po trochu mąki z proszkiem. Ciasto wyłożyć do tortownicy o średnicy 24 cm wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: ok. 45 min.

Po upieczeniu i ostudzeniu przekroić biszkopt poziomo na połowę i nasączyć wcześniej przygotowanym ponczem cytrynowym.



3 Masa:

Zagotować wodę w garnku i odmierzyć 1 l. Galaretki wsypać do gorącej wody i mieszać aż do rozpuszczenia. Nie gotować. Odląć 1/4 galaretki, wylać na płaskie naczynie i pozostawić do stężenia. Lekko tężejącą pozostałą część galaretki dodawać stopniowo do ubitej śmietany z 2 łyżkami cukru pudru. Połowę masy nałożyć na jeden krążek biszkoptu, rozsmarować i przykryć drugim. Resztą masy posmarować wierzch i boki. Z pozostałej, stężącej galaretki wycinać foremkami motywy w kształcie serca i motylków.

4 Dekorowanie:

Tort udekorować cząstkami cytryny, motywami z galaretki oraz listkami mięty.

