


Tort Delicja

Efektowny tort z masą serową i popularnymi ciasteczkami

ok. 12 - 16 porcji

 średni

 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

3 szt. jajek
120 g cukru pudru
60 g mąki
60 g mąki ziemniaczanej
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
200 ml soku pomarańczowego (z kartonika)
140 g dżemu pomarańczowego (1/2 słoika)

Masa:

1 opak. Sernika na zimno Dr. Oetkera
500 ml mleka
300 g serka homogenizowanego waniliowego
8 - 10 szt. ciastek "Delicji" o smaku pomarańczowym

Do dekoracji:

250 g śmietanki 30% tł.
1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
1 łyżka cukru pudru
1 opak. Posypki smak czekoladowy Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć na puszystą masę z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Białka ubić na sztywno, wymieszać z masą jajeczną. Zmieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia, przesiać. Do masy jajecznej dodawać stopniowo mąkę, delikatnie wymieszać. Spód tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, nałożyć ciasto.

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. 30 min.

Wystudzone ciasto przekroić na trzy części. Dwie warstwy ciasta nasączyć sokiem pomarańczowym. Dolną część biszkoptu nasączyć sokiem, posmarować dżemem pomarańczowym, przykryć drugą częścią ciasta, skropić sokiem pomarańczowym. Ciasto ułożyć w tortownicy, założyć obręcz.

3 Masa serowa:

Do wysokiego naczynia wlać 500 ml mleka. Wsypać masę sernikową i miksować 3 minuty na najwyższych obrotach. Następnie dodać serek homogenizowany i miksować przez 1 min. Część sernika wyłożyć na biszkopt, ułożyć ciastka, następnie przykryć resztą masy i wyrównać. Nałożyć ostatni krążek ciasta.

4 Dekorowanie:

Polewę deserową rozpuścić w kąpieli wodnej, połączyć wierzch tortu. Schłodzoną śmietaną ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać Śmietan-fix wymieszany z cukrem pudrem. Tort ozdobić rozetkami ze śmietany, ułożyć przekrojone na pół ciastko i posypać posypką czekoladową.