

# Tort Matcha & Limonka

Orzeźwiający tort z masą śmietanową Matcha & Limonka z granatem

16 porcji  średni  40 Min.



## Składniki:

### Biskopt:

5 szt. jajek  
160 g cukru  
90 g mąki  
30 g mąki ziemniaczanej

### Masa śmietanowa:

1000 ml śmietanki 30% tł.  
(schłodzonej)  
2 opak. Masy śmietanowej  
Matcha & Limonka Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

1 szt. owocu granatu  
1 szt. limonki

## 1 Sposób przygotowania:

Spód [tortownicy o śr. 24 cm](#) wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 170°C.

## 2 Biskopt:

Białka oddziel od żółtek i ubij je razem z cukrem. Zmniejsz obroty miksera i kolejno dodawaj żółtka. Przesiej mąkę pszenną oraz ziemniaczaną i delikatnie wmieszaj suche składniki za pomocą szpatułki. Przełóż ciasto do tortownicy i wyrównaj.

## 3 Pieczenie:

Biskopt wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

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

**Czas pieczenia: ok. 40 min.**

Upieczony biskopt wyciągnij z piekarnika i całkowicie wystudź. Po wystudzeniu przekrój go na 3 blaty.



**4 Masa śmietanowa:**

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj masy śmietanowe. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach. Masą przełóż blaty oraz udekoruj nią boki i wierzch ciasta.

**5 Dekorowanie:**

Górze tortu udekoruj owocem granatu oraz cząstkami limonki. Wierzch posyp startą skórką z limonki. Przed podaniem wstaw ciasto na kilka godzin do lodówki.

