

Tort śmietankowo-truskawkowy

Biszkopt z masą śmietankową i truskawkową

ok. 30 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Biszkopt:

2 opak. Biszkoptu Dr. Oetkera
8 szt. jajek
6 łyżek wody

Poncz:

500 ml wody
2 szt. cytryny (wyciśnięty sok)
ok. 4 - 5 łyżek cukru

Masa śmietanowa:

1000 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
2 opak. Masy śmietanowej
truskawkowej z kawałkami
owoców Dr. Oetkera
500 g truskawek
1000 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
2 opak. Masy śmietanowej
śmietankowej Dr. Oetkera

Do dekoracji:

2 opak. Różyczki opłatki białe Dr.
Oetkera
1 opak. Peretek srebrnych Dr.
Oetkera

1 Dekorowanie:

Tort udekoruj białymi różyczkami i srebrnymi peretkami.

2 Sposób przygotowania:

[Tortownicę o śr. 28 cm](#) wyłoż papierem do pieczenia. Mieszankę na biszkopt wsyp do miski, dodaj jajka i wodę. Wszystko wymieszaj mikserem na puszystą masę. Ciasto przełóż do tortownicy i wyrównaj wierzch łyżką.

3 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 60 min.

4 Poncz:

Z wody, soku i cukru przygotuj poncz. Ostudzony biszkopt przekrój tak, aby powstały trzy blaty. Wypukły wierzch biszkoptu zetnij.

5 Masa śmietanowa:

1 litr schłodzonej śmietanki ubij na sztywno. Pod koniec ubijania wsyp masy śmietanowe o smaku truskawkowym i wymieszaj całość na małych obrotach miksera. Umyte, osuszone i odszypułkowane truskawki pokrój na małe kawałki. Dwa dolne blaty nasącz ponczem. Na spód ciasta nałóż połowę masy i równo rozsmaruj. Na masie ułóż pokrojone truskawki, lekko je dociskając w masę i przykryj drugim nasączonym krążkiem biszkoptu. Następnie nałóż drugą część masy truskawkowej. Rozprowadzoną równo masę przykryj trzecim blatem biszkoptu. Drugą część śmietanki (1 litr) ubij na sztywno i dodaj do niej masy śmietanowe o smaku śmietankowym zmniejszając obroty miksera. Masę równo rozsmaruj na wierzchu i po bokach tortu.