


Tort wuzetka z kremem jogurtowym

Wykwintny smak wuzetki otulony wiśniami

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

250 g margaryny
3 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
2 szkl. cukru
125 ml wody
2 szkl. mąki
5 szt. jajek
1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

Krem:

500 g serka mascarpone
500 g jogurtu naturalnego 2% tł.
6 łyżek cukru pudru
4 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
200 g wiśni z kompotu

Do dekoracji:

1 opak. Posypki smak czekoladowy Dr. Oetkera
1 opak. Małej Księżniczki Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Margarynę, kakao, cukier, wodę zagotuj i odstaw do wystudzenia. Do zimnej masy dodaj przesianą mąkę, jajka i proszek do pieczenia. Całość dokładnie wymieszaj mikserem. Ciasto wylej na okrągłą formę o śr. 24 cm, wyłożoną papierem do pieczenia, a następnie wyrównaj.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

Wystudzone ciasto przekrój poziomo na połowę.

3 Krem:

Serek mascarpone zmiksuj z jogurtem. Cukier puder wymieszaj ze śmietan-fixem i wsyp do masy, a następnie krótko wymieszaj mikserem. Gotowym kremem przełóż spód ciasta odkładając 1/3 do dekoracji. Równomiernie rozłóż wiśnie i przykryj drugim blatem ciasta lekko dociskając.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

④ Dekorowanie:

Wierzch ciasta przełóż cienką warstwą kremu i udekoruj za pomocą szprycki rozetkami, a następnie udekoruj posypką czekoladową i cukrem błyszczącym.

