

# Tort z galaretką i masą śmietanową

Pyszny, śmietankowy tort z galaretką i owocami

12 porcji



40 Min.



## 1 Sposób przygotowania:

Do miski wsyp zawartość opakowania biszkoptu, dodaj jajka i wodę. Miksuj na najwyższych obrotach około 5 minut, do uzyskania puszystej masy.

## 2 Pieczenie:

Ciasto przelej do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką tortownicą o średnicy 24 cm.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: 45 min.**

Piecz na złoty kolor, wystudź i przekrój w poprzek na pół. Jeśli wierzch się zrobi wypukły, możesz go ściąć na płasko.

## 3 Przełożenie:

Galaretki rozpuść w 800 ml wrzącej wody i odstaw do wystygnięcia.

**Czas chłodzenia: ok. 30 - 45 min.**

## Składniki:

### Biszkopt:

1 opak. Biszkoptu Dr. Oetkera

4 szt. jajek

3 łyżki wody

### Przełożenie tortu:

2 opak. Galaretki o smaku owoców leśnych Dr. Oetkera

800 ml wody

### Poncz:

0,5 szt. soku z cytryny

2 łyżeczki cukru pudru

100 ml wody

### Masa śmietanowa:

500 ml śmietanki 30% tł.

(schłodzonej)

1 opak. Masy śmietanowej

śmietankowej Dr. Oetkera

70 g mieszanki owoców mrożonych (leśnych)

2 łyżki soku z cytryny

### Do dekoracji:

50 g porzeczek czerwonych

50 g jeżyn

50 g borówek amerykańskich

50 g malin



4 **Poncz:**

Do miseczki przelej wyciśnięty sok z cytryny, wodę i cukier puder. Całość wymieszaj. Ponczem nasącz przekrojony biszkopt.

Tężejącą galaretkę wylej na blat biszkoptu, umieszczony w tortownicy. Przykryj wierzchnim blatem (przed wylaniem galaretki na biszkopt, możesz umieścić na nim owoce). Wstaw do lodówki do zastygnięcia.

**Czas chłodzenia: 180 min.**

5 **Masa śmietanowa:**

Schludzoną śmietankę ubij mikserem. Pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej, rozmrożone owoce i sok z cytryny. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach.

6 **Dekorowanie:**

Tort wyjmij z tortownicy na patelnię i posmaruj masą śmietanową boki i wierzch ciasta. Wierzch udekoruj mieszanymi owocami.

