



Tort porzeczkowy. Przepis na tort z porzeczkami

Z podanych niżej składników można przygotować tort o średnicy ok. 24 cm.

Składniki

I. Biskopt

1. Do ciasta

- 8 jajek
- 140 g cukru (ok. 3/4 szklanki)
- 140 g mąki tortowej (ok. 1 szklanka)

2. Do nasączenia

- woda + sok z cytryny

II. Przełożenie

1. Krem porzeczkowy

- 400 ml jogurtu greckiego
- 150 g konfitury z czarnej porzeczki
- 10 g żelatyny + woda do napęcznienia

2. Żelka porzeczkowa

- 150 g konfitury porzeczkowej
- 100 ml wody
- 6 g żelatyny + woda do napęcznienia

3. Krem cytrynowy

- 250 ml jogurtu greckiego
- 250 ml kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- pół łyżeczki esencji cytrynowej
- 8 g żelatyny + woda do napęcznienia

Biskopt do tortu porzeczkowego

Biskopt należy wykonać zgodnie z instrukcją zawartą w przepisie podstawowym na biskopt. Gotowy biskopt kroimy na trzy warstwy. Wszystkie blaty biskoptowe nasączamy wodą z sokiem z cytryny.

Przepis na krem porzeczkowy

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia.
2. Konfiturę porzeczkową* przekładamy do rondla i lekko podgrzewamy.
3. Do ciepłej, ale nie gorącej konfitury przekładamy napęczniałą żelatynę i mieszamy, aż się rozpuści.
4. Jogurt przekładamy do miski i mieszamy (np. mikserem), aby miał jednolitą konsystencję.
5. Dwoma łyżkami rozbełtanego jogurtu hartujemy konfiturę, a następnie całość wlewamy do jogurtu i miksujemy. Odstawiamy do lodówki.
6. Dolny blat biszkoptowy nasączony wodą z sokiem z cytryny wkładamy ponownie do tortownicy, w której biszkopt został upieczony.
7. Gdy masa jogurtowa tężeje, wlewamy ją na biszkopt włożony do tortownicy i przykrywamy kolejnym blatem biszkoptowym.

* Konfitura jest zdecydowanie lepsza od dżemu, ponieważ zawiera całe owoce.

Przepis na żelkę porzeczkową (galaretkę porzeczkową)

Można przygotować wcześniej!

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia.
2. Wodę lekko podgrzewamy.
3. Do ciepłej, ale nie gorącej wody przekładamy napęczniałą żelatynę i mieszamy, aż się rozpuści.
4. Dodajemy konfiturę i mieszamy całość. Odstawiamy do lodówki.
5. Tortownicę o średnicy mniejszej niż ta, w której upieczony został biszkopt (ewentualnie inne płaskie naczynie), wykładamy folią spożywczą.
6. Gdy galaretka zaczyna tężeć, wlewamy ją do tortownicy/ naczynia z folią i wstawiamy do lodówki.
7. Po całkowitym stężeniu galaretki wyjmujemy ją na folii i ostrożnie przekładamy na środkowy blat biszkoptowy, przykrywający jogurtowy krem. Odkładamy do lodówki.

Przepis na krem jogurtowy o smaku cytrynowym

1. Kremówkę z cukrem pudrem ubijamy na sztywno.
2. Dodajemy esencję cytrynową* i ponownie miksujemy.
3. Ok. 1/3 jogurtu lekko podgrzewamy, o rozpuścić w nim napęczniałą żelatynę.
4. Cały jogurt dodajemy do śmietany i miksujemy.
5. Część kremu przekładamy na biszkopt z żelką porzeczkową tak, aby przykryć ją i wyrównać poziom.
6. Na górze kładziemy ostatni biszkopt i pokrywamy resztą kremu cytrynowego.

* Esencja cytrynowa to nie to samo, co aromat cytrynowy. Esencja to oleisty wyciąg z cytryny. Możecie go zastąpić np. 2 łyżkami soku z cytryny i dodatkiem skórki startej ze sparzonej wcześniej cytryny.