

SŁODKIE ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO

Witajcie,

Za kilka dni każdy z Was odbierze świadectwo, po wielu miesiącach ciężkiej pracy - tej stacjonarnej i zdalnej.

Proponuję uczcić kolejny mijający rok szkolny słodkim wypiekiem. Zapraszam do przygotowania bardzo prostego **tortu owocowego** bez pieczenia.



Składniki:

Spód i druga warstwa:

- 300 g podłużnych biszkoptów,
- 150 ml wody połączonej z sokiem z ½ cytryny.

Lekki krem:

- 400 ml schłodzonej śmietanki kremówki 36%,
- 250 g naturalnego jogurtu (może być 0%),
- 25 g żelatyny,
- 200 ml wody,
- 6-7 łyżek cukru pudru,
- 700 g truskawek, umytych bez szypulek, z czego z 350g przygotowujemy mus, a pozostałe włożymy do kremu.

Dekoracja:

- 300 ml schłodzonej śmietanki kremówki 36%,
- 1 czubata łyżka cukru pudru,
- 300 g mieszanych owoców do ozdoby tortu, mogą być truskawki, borówki, porzeczki, maliny lub inne, które lubicie.

Przygotowanie spodu:

1. Dno formy do pieczenia o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia.
2. Na spód układamy dokładnie biszkopty.
3. Składniki do nasączenia ciastek mieszamy i połową płynu nasączamy ułożone biszkopty.

Lekki krem:

1. Do blendera przekładamy 350g truskawek i miksujemy na mus, pozostałe 350 g przecinamy na pół lub kroimy w ćwiartki.
2. Żelatynę zalewamy przegotowaną, gorącą wodą - nie może być wrzątek - mieszamy do rozpuszczenia i ostudzenia. Żelatyna musi być cały czas płynna.
3. W większej, wysokiej misce ubijamy śmietanę, kiedy nie jest jeszcze zupełnie sztywna dodajemy cukier puder i na koniec jogurt.
4. W ostatnim etapie przygotowania kremu, do rozpuszczonej żelatyny dodajemy około 1/3 musu truskawkowego, po połączeniu się składników dodajemy pozostałą część musu.
5. Do ubitej śmietany dodajemy mus z żelatyną i dokładnie mieszamy szpatułką (powstanie dość rzadki krem).
6. Krem wstawiamy do lodówki na około 10-15 minut - co chwilę sprawdzamy, czy zaczął tężeć.
7. Gdy krem zacznie delikatnie tężeć, wylewamy na biszkopty cienką warstwę kremu, wyrównujemy, układamy pokrojone truskawki i zalewamy pozostałą masą.

Wykończenie:

1. Na kremie układamy warstwę biszkoptów i nasączamy pozostałym ponczem.
2. Tort wstawiamy do lodówki na około 5 godzin. Najlepiej na całą noc.
3. Dobrze schłodzony tort ostrożnie wyjmujemy z formy, nożem oddzielamy ciasto od brzegów i układamy na paterze.

Dekoracja:

1. W wysokiej misce ubijamy śmietanę, pod koniec dodajemy cukier puder.
2. Gotową śmietanę wykładamy na wierzch ciasta, wyrównujemy i dekorujemy owocami.

Czynności wydaje się wiele, ale przygotowanie nie wymaga wielkiej wprawy.

Efekt murowany!

Chętni do degustacji szybko się znajdują.

Życzę udanych wakacji, ciekawych smaków i przede wszystkim zdrowia.

Pozdrawiam serdecznie

Justyna Hnat-Bojar