Tort Brzoskwineczka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny torcik brzoskwiniowy

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Masa brzoskwniowa: -
- puszka brzoskwiń -
- 1,5 łyżki żelatyny -
- 2 serki homoganizowane waniliowe (2x25 dag) -
- 2 żółtka -
- 3 łyżki cukru pudru -
- 200 ml śmietany 30% -
- Ponadto: -
- ok. 35 dag podłużnych biszkoptów -
- 1 galaretka pomarańczowa -
- 2 galaretki cytrynowe -

Etapy przyrządzania:

1. Brzoskwinie osączyć z zalewy. 2 połówki odłożyć do dekoracji, a pozostałe brzoskwinie pokroić w paski. Syrop z brzoskwiń wykorzystać do nasączenia biszkoptów. Spód i boki średniej wielkości tortownicy (o średnicy 23-25 cm) wyłożyć nasączonymi biszkoptami.

Żelatynę rozpuścić w 4 łyżkach gorącej wody i ostudzić.

Serki homogenizowane utrzeć z żółtkami i 2 łyżkami cukru pudru. Schłodzoną śmietanę ubić z 1 łyżką cukru pudru i dodać do masy serowej i delikatnie zmiksować. Następnie do masy dodać pokrojone brzoskwinie i ostudzoną żelatynę. Delikatnie wymieszać. Gotową masę brzoskwiniową wylać do tortownicy wyłożonej biszkoptami. Wierzch tortu udekorować odłożonymi połówkami brzoskwiń i pozostałymi biszkoptami. Włożyć do lodówki na około 30 minut.

Galaretkę pomarańczową rozpuścić w 1 szklance gorącej wody. Ostudzić i tężejącą galaretką zalać wierzch tortu. Włożyć do lodówki na około 30 minut.

Galaretki cytrynowe rozpuścić w około 2 ½ szklanki gorącej wody. Ostudzić i tężejącą galaretkę cytrynową wylać na galaretkę pomarańczową. Całość schłodzić w lodówce.