



Tęczowy tort

Składniki

Składniki na 2 kolorowe blaty o średnicy ok 20cm (tort można zrobić z wybranej ilości warstw - proponujemy 6 warstw tj 3 x porcje podane poniżej)

- 3 duże jajka
- 150 g drobnego cukru do wypieków
- 75g Mąki Basia Tortowa Extra
- 30g mąki ziemniaczanej
- Barwniki spożywcze

Krem cytrynowy

- 500 ml śmietany kremówki (30% lub 36%) schłodzonej
- 500 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- Skórka z cytryny

Do nasączenia tortu:

- Sok z 1-2 cytryn
- Woda

Sposób przygotowania

Biskopt

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąki wymieszaj i przesiej do miski. Białka oddziel od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawaj powoli cukier. Cukier należy dodawać łyżka po łyżce, stopniowo cały czas ubijając. Na koniec ubijania dodaj żółtka i ubijaj jeszcze parę minut. Do masy jajecznej dodaj przesiane mąki i delikatnie wymieszaj szpatułką. Ciasto podziel na pół. Do każdej części dodaj wybrany barwnik i delikatnie wymieszaj. Dwie okrągłe tortownice o szerokości 20-22cm wyłóż papierem do pieczenia (samo dno) Delikatnie przełóż do nich ciasto. Piecz w temperaturze 160 stopni ok 20 min aż do suchego patyczka. Gorące biszkopty wyjmij z piekarnika i upuść je w formie, na podłogę z wysokości około 30cm. Wystudź. W taki sam sposób upiecz kolejne 4 biszkopty z barwnikami wedle uznania.

Krem cytrynowy z bitej śmietany:

Śmietanę kremówkę i serek mascarpone umieść w misie miksera i ubij do powstania puszystego kremu. Dodaj cukier puder i skórkę z cytryny. Krótco zmiksuj.

Złożenie tortu

Poszczególne blaty ciasta ułóż na paterze i nasączaj sokiem z cytryny wymieszanym z wodą, a następnie nakładaj krem. Tak postępuj z kolejnymi blatami. Wierzch i boki tortu posmaruj pozostałym kremem - można go też zabarwić na wybrany kolor Cały gotowy tort schłodzić w lodówce przez min 3 godziny. Smacznego!