



Owocowy torcik

Składniki

Biszkopt

- 200 g mąki Basi Tortowa Extra
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 5 dużych jaj
- 150 g cukru
- Szczypta soli

Pianka

- 400 ml mleka skondensowanego niesłodzonego
- 1 opakowanie galaretki cytrynowej

Sposób przygotowania

Biszkopt

Jajka wyjmujemy z lodówki na dwie godziny przed przygotowaniem – gdy będą mieć temperaturę pokojową, oddzielamy żółtka od białek, a obie mąki mieszamy i przesiewamy. W misce ubijamy białka ze szczyptą soli – powstała piana musi być sztywna, nie może się przesuwać. Na koniec, nie przestając ubijać dodajemy cukier, następnie po 1 żółtku. Wyłączamy mikser, do masy dodajemy stopniowo przesianą mąkę i delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Ciasto przelewamy do tortownicy i pieczemy przez ok. 30-45 minut w dobrze nagrzanym piekarniku do temperatury 160-180 stopni Celsjusza. Biszkopt studzimy w wyłączonym piekarniku przy uchylonych drzwiczkach.

Pianka

Galaretkę rozrobić i pozostawić do delikatnego wystudzenia. Mleko skondensowane przelać do miski oraz ubijać, aż stanie się puszyste, a następnie dodać delikatnie stężoną galaretkę i ponownie zmiksować. Gdy składniki się połączą, wyłożyć masę na biszkopt, wstawić do lodówki do całkowitego stężenia, a następnie udekorować dowolnymi owocami.