Letni torcik mango-marakuja

czas przygotowania: **90 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

Biszkopt:

- Jajka – 4 sztuki
- Drobny cukier – 140 g
- Cukier Wanilinowy Gellwe – 1 opakowanie
- Mąka pszenna – 100 g
- Mąka ziemniaczana – 40 g

Żelka mango-marakuja:

- Pulpa mango – 100 g
- Pulpa z marakui – 100 g
- Sok z cytryny – ½ cytryny
- Galaretka o smaku mango Gellwe – 1 opakowanie

Mus mango-marakuja:

- Śmietanka 30% – 360 g
- Pulpa mango – 230 g
- Pulpa z marakui bez pestek – 150 g
- Drobny cukier – 70 g
- Żelatyna Gellwe – 18 g
- Sok z cytryny – 1 cytryna

Dodatkowo:

- Świeże maliny – według uznania

Sposób przygotowania

1. Jajka ubij z cukrem i Cukrem Wanilinowym Gellwe na jasną, puszystą masę przez około 15 minut. Zmniejsz obroty miksera, dodaj obie mąki i delikatnie wymieszaj.
2. Masę przelej do rantu o średnicy 16 cm. Piecz około 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C z termoobiegiem. Gotowy biszkopt pozostaw do całkowitego ostudzenia.
3. Pulpy mango i marakui połącz z sokiem z cytryny i delikatnie podgrzej. Dodaj Galaretkę o smaku mango Gellwe i dokładnie wymieszaj.
4. Masę przelej do rantu o średnicy 15 cm i włóż do lodówki lub zamrażarki do całkowitego stężenia.
5. Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody, tylko do jej przykrycia, i odstaw do napęcznienia. Następnie rozpuść ją w kąpieli wodnej.
6. Połącz pulpy mango i marakui z sokiem z cytryny. Śmietankę ubij z cukrem do około ¾ sztywności. Do owocowej pulpy dodaj rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszaj. Następnie delikatnie połącz całość z ubitą śmietanką.
7. Ostudzony biszkopt przekrój na 3 równe blaty. Każdy delikatnie nasącz wodą z sokiem z cytryny.

- Woda z sokiem z cytryny – do nasączenia biszkoptu
- Świeże owoce i jadalne kwiaty – do dekoracji

8. Na pierwszy blat wyłóż część musu, ułóż stężałą żelkę mango-marakuja i przykryj kolejną porcją musu. Połóż drugi blat biszkoptu, dodaj mus i świeże maliny, a następnie ponownie przykryj musem.

9. Na wierzchu ułóż ostatni blat biszkoptu. Tort wstaw do lodówki i pozostaw do całkowitego stężenia.

10. Przed podaniem udekoruj torcik świeżymi owocami i jadalnymi kwiatami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Letni torcik mango-marakuja

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g