Serowy tort wiśniowy

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

- mąka pszenna - 150 g
- wiśnie drylowane mrożone lub świeże - 500 g
- konfiturex Gellwe - 1 opakowanie
- cukier do owoców - 1 szklanka
- ser biały tłusty - 250 g
- jajka - 3 sztuki
- masło - 80 g
- cukier - 200 g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka
- starta skórka cytryny - 1 sztuka

Sposób przygotowania

1. Przygotuj owoce. Wiśnie wymieszaj z Konfiturexem Gellwe i stale mieszając, zagotuj, po czym dodaj cukier i nadal mieszając, doprowadź do całkowitego rozpuszczenia się cukru.

2. Gotuj nie dłużej niż 1 minutę. Po zdjęciu z ognia stale mieszaj do zaniku piany jaka wytworzyła się podczas gotowania.

3. Przygotuj serowy tort. Z mąki, masła, 1 podanego cukru, 1 żółtka oraz startej skórki z cytryny wyrób ciasto. Wstaw je na około 0,5 godziny do lodówki, aby stężało.

4. Następnie rozwałkuj okrągły placek i przełóż do tortownicy. Ciasto nakłuj gęsto widelcem i upiecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.

5. Utrzyj dwa żółtka z pozostałym cukrem, dodaj przekręcony przez maszynkę biały ser oraz cukier wanilinowy Gellwe. Ubij pianę z trzech białek i delikatnie połącz ją z masą serową.

6. Połowę masy serowej ułóż na zapieczonym cieście, na nią rozłóż wiśnie i całość przykryj drugą połową masy serowej.

7. Tak przygotowane ciasto serowe zapiecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C do momentu lekkiego zrumienienia się

powierzchni tortu, czyli około 30-40 minut. Czas pieczenia uzależniony jest od grubości masy serowej.

8 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Serowy tort wiśniowy

Konfiturex 2:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g

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