

Torcik cytrynowy z borówkami



czas przygotowania: **70 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- babka cytrynowa Gellwe - 1 opakowanie
- masło (temperatura pokojowa) - 100g
- jajka - 3 szt.
- jogurt naturalny - 100g

KREM:

- śmietana kremówka 30% lub 36% (schłodzona) - 300ml
- serek mascarpone (schłodzony) - 250g
- cukier puder - 2-3 łyżki
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- borówki - 220g

DODATKOWO:

- konfitura lub dżem jagodowy - 4-5 łyżek
- jeżyny do ozdoby (opcjonalnie) - wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1 Masło ucierać mikserem przez 1 minutę.
- 2 Dodać mieszankę na babkę cytrynową Gellwe, jajka, jogurt i wymieszać mikserem na gładkie ciasto.
- 3 Ciasto przełożyć do tortownicy o średnicy 20cm wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w 170°C na funkcji góra-dół przez około 40 - 45 minut.
- 4 Ostudzone ciasto wyjąć z blaszki i zdjąć papier do pieczenia. Bakę z wierzchu wyrównać i przeciąć w poziomie na dwie równe części.
- 5 Jedną część położyć na paterze i posmarować konfiturą jagodową.
- 6 Do śmietanki dodać cukier puder, cukier wanilinowy, serek i wymieszać mikserem na gładki, gęsty krem.
- 7 Dodać 3/4 borówek i wymieszać szpatułką.
- 8 Na ciasto wyłożyć połowę kremu, wyrównać.

Na wierzchu ułożyć drugą część babki i wyłożyć pozostały krem,



wyrównać.



Ciasto udekorować pozostałymi borówkami, jeżynami, listkami mięty.



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Torcik cytrynowy z borówkami



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