

Tort waniliowy



czas przygotowania: **45 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

BISZKOPT:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka

KREM WANILIOWY:

- krem waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- mleko 3,2% - 300 ml
- masło - 100 g

PONCZ - składniki

- mocno zaparzona herbata - 1/2 szklanki
- cukier - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 1/2 cytryny
- spirytus lub rum (opcjonalnie) - 1 łyżka

DODATKOWO:

- kwaśny dżem - 200 g
- czekolada gorzka - 20 g
- owoce do dekoracji - dowolna ilość

Sposób przygotowania

- 1 Przygotuj biszkopt. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mękę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszaj.
- 2 Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika.
- 3 Piecz około 35 minut w 180°C. Wystudź i przekrój na dwa blaty.
- 4 Przygotuj poncz. Wystudzoną herbatę wymieszaj z cukrem i sokiem z cytryny. Możesz dodatkowo wlać do ponczu łyżkę spirytusu lub rumu dla zaostrenia smaku.
- 5 Przygotuj krem. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko, wsyp krem i miksuj około 2 minut. Następnie dodaj miękkie masło i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 6 Jeden blat ciasta połóż na paterze, skrop ponczem i posmaruj częścią dżemu. Na ciasto wyłóż połowę kremu i równo rozprowadź.
- 7 Drugi blat ciasta posmaruj dżemem i wyłóż, dżemem do spodu, na krem. Ciasto lekko dociśnij, a następnie skrop pozostałym ponczem. 1/3 pozostałego kremu włóż do worka cukierniczego, a resztą posmaruj wierzch i boki tortu.

Czekoladę zetrzyj na tarce prosto na wierzch tortu. Całość udekoruj



rozetkami z kremu i owocami. Przechowuj w lodówce.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie

Tort waniliowy



Krem waniliowy

Pyszny krem waniliowy do ciast. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 120 g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości. To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast. Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców. Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g