



Tort waniliowy

Czas przygotowania: 45 min



Potrzebne produkty Gellwe

Krem waniliowy
Proszek do pieczenia 30g

Składniki

BISZKOPT - składniki

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

KREM WANILIOWY - składniki

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 - dodaj do ciasta

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

Krok**Opis przygotowania**

- 1.** Przygotuj biszkopt. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mąkę 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°. 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.
- 8.** Czekoladę zetrzyj na tarce prosto na wierzch tortu. Całość udekoruj rozetkami z kremu i owocami. Przechowuj w lodówce.
- 9.** Smacznego!