Kwiatowy Tort Urodzinowy z LUSETTE i bakaliami BAKALLAND

40 min. 7 min. 25 min. 8 porcji

SKŁADNIKI NA SŁODKI SPÓD:

- 3 wafelki Lusette o smaku mlecznym (3 x 50g)
- 60 g masła
- 90 g orzechów włoskich Bakalland

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 100 ml śmietanki kremówki (30%)
- 100 g mascarpone
- 1-2 łyżki cukru pudru
- 1 szklanka malin
- 10-12 truskawek
- 3/4 szklanki winogron rodzynkowych
- 1/2 szklanki borówek
- 12-15 owoców miechunki
- 2-3 łyżki płatków migdałowych Bakalland
- Kilka bratków
- 10 stokrotkowych kul (składniki poniżej)

SKŁADNIKI NA STOKROTKOWE KULE:

- 2 mleczne wafelki Lusette
- (2 x 50 g)
- 2 łyżki mascarpone
- 1 łyżeczka cukru pudru

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy słodki spód. Wafelki Lusette łamiemy i wrzucamy do rozdrabniacza, a następnie dodajemy rozpuszczone na patelni masło oraz orzechy włoskie. Całość miksujemy, aż uzyskamy masę o konsystencji mokrego piasku. Tortownicę (o średnicy ok. 23 cm) smarujemy masłem, a ich dno wypełniamy wafelkową masą (masę dokładnie wklepujemy i wyrównujemy). Tak przygotowaną formę wkładamy do zamrażalnika na 10 minut, a następnie pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół) przez 25 minut i odstawiamy do wystygnięcia.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Przygotowujemy krem. Kremówkę miksujemy – pod koniec ubijania, odkładamy 1 czubatą łyżkę (wykorzystamy ją do stokrotkowych kul), dodajemy cukier puder oraz mascarpone i mieszamy jeszcze chwilę, aż otrzymamy sztywny krem. na koniec dodajemy kilka malin i całość jeszcze chwilę miksujemy, aż krem zabarwi się na różowy kolor (maliny możemy uprzednio przetrzeć przez sito, aby pozbyć się malutkich pestek).
4. Przygotowujemy stokrotkowe kule. Połamane wafelki wrzucamy do wysokiego naczynia wraz z mascarpone oraz jeśli lubicie bardzo słodkie desery, dodajemy również cukier, puder, płatki migdałowe oraz 1 łyżkę ubitej śmietany Całość miksujemy blenderem ręcznym, aż uzyskamy kremową masę, którą to wkładamy do zamrażalnika na około 8-10 minut. Ze schłodzonej masy lepimy kuleczki, które następnie obtaczamy w płatkach stokrotek – najlepiej wykonywać tę czynność w rękawiczkach.
5. Wystudzony spód smarujemy kremem, a następnie wykładamy naprzemiennie owoce (w całości lub podzielone na mniejsze kawałki). Całość posypujemy płatkami migdałowymi, osadzamy stokrotkowe kule i na koniec dekorujemy bratkami.

DODATKOWE UWAGI:

- Do wykonania tortu wykorzystałam Wafelki mleczne Lusette, niemniej jednak przepis ten powinien mieć zastosowanie również w sytuacji, jeśli wykorzystacie inne wafelki.

© Just a SALAD 2017
Pobrano z serwisu: justasalad.pl