



Tort Urodzinowy z biszkoptami MAMUT, Malinowym Frykasem z Ogródka Dziadunia oraz jagodową Różdżką Smaku HELPA



SKŁADNIKI NA SŁODKI SPÓD:

- × 120 g biszkoptów MAMUT
- × 60 g masła

SKŁADNIKI NA BEZĘ:

- × 2 białka
- × 100 g cukru pudru
- × 1 czubata łyżeczka mąki ziemniaczanej

POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- × 3 łyżki konfitury Malinowy Frykas OGRÓDEK DZIADUNIA
- × 150 g śmietanki kremówki (36%)
- × 150 g mascarpone
- × 2 łyżki cukru pudru
- × 1-2 jagodowe BIO Różdżki Smaku HELPA
- × 1/2 szklanki borówek
- × 1/2 szklanki malin
- × 1 garść listków mięty do dekoracji
- × 1 łyżka skórki otartej z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy słodki spód. Biszkopty wrzucamy do rozdrabniacza, a następnie dodajemy rozpuszczone na patelni masło. Całość miksujemy, aż uzyskamy masę o konsystencji mokrego piasku. Tortownicę (o średnicy ok. 18 cm) smarujemy masłem, a ich dno wypełniamy biszkoptową masą (masę dokładnie wklepujemy i wyrównujemy). Tak przygotowaną formę wkładamy do zamrażalnika na 10 minut.
2. Przygotowujemy bezę. Białka ubijamy na sztywno, następnie zmniejszamy obroty miksera i zaczynamy stopniowo (łyżka po łyżce) dodawać cukier puder. Gdy dodamy cały cukier wysypujemy mąkę ziemniaczaną i delikatnie mieszamy. Na papierze do pieczenia rysujemy okrąg o średnicy minimalnie mniejszej niż średnica spodu. Masę wykładamy dwoma łyżkami na papier formując „góry” lub szprycą tworząc bąbelki. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 150 stopni C, od razu zmniejszamy temperaturę do 100 stopni i suszymy przez minimum 1,5 h.
3. Przygotowujemy krem. Kremówkę miksujemy, pod koniec ubijania dodajemy cukier puder, Różdżki Smaku oraz mascarpone i mieszamy jeszcze chwilę, aż otrzymamy sztywny fioletowy krem. Na koniec wrzucamy borówki i mieszamy łyżką.
4. Biszkoptowy spód smarujemy konfiturą, następnie pokrywamy kremem z borówkami oraz bezę. Całość dekorujemy cytrynową skórką, malinami oraz listkami mięty.