

Lekki torcik brzoskwiniowy z bitą śmietaną



Lekki torcik na puszystym biszkopcie, z brzoskwiniami i bitą śmietaną, nie za słodki, orzeźwiający i bardzo dekoracyjny. Szybko się go przygotowuje, od momentu rozpoczęcia miksowania składników na biszkopt do chwili, kiedy włożyłam gotowy tort do lodówki, minęły 2,5 godziny.

Składniki na biszkopt:

- 100g mąki pszennej
- 100g mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki wody
- 140g cukru
- 3 jajka (białka osobno, żółtka osobno)
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej (może być proszek do pieczenia)
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- szczypta soli

Składniki na bitą śmietanę:

- 400g śmietanki 30%
- śmietanfix (opakowanie 9g)
- półtorej łyżki (z czubkiem) cukru pudru

Na poncz:

- 12 łyżek syropu z brzoskwiń z puszki
- 2 łyżki spirytusu lub czystej wódki dobrej jakości
- 8 łyżek wody

Dodatkowo:

- 6 czubatych łyżeczek dżemu brzoskwiniowego
- 4 połówki brzoskwiń z puszki
- opcjonalnie: cukrowa posypka (u mnie małe białe-różowe kuleczki)

Wykonanie:

1. Żółtka, cukry i wodę przeznaczone na biszkopt ucieramy razem. Mąki delikatnie mieszamy z proszkiem do pieczenia w osobnej misce i stopniowo dodajemy do masy. Pianę z białek ubijamy na sztywno z dodatkiem szczypty soli i dodajemy do ciasta. Okrągłą tortownicę (średnica ok. 23 cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy ciasto i pieczemy około 35 minut w temperaturze 190 stopni Celsjusza. Biszkopt zostawiamy w piekarniku na 5 minut, po czym wyjmujemy i odstawiamy do ostygnięcia.

2. Kiedy biszkopt ostygnie, odkrawamy go od brzegów tortownicy i zdejmujemy obręcz.

3. W szklance przygotowujemy poncz. Jedną połówkę brzoskwini miksujemy (blenderem) na mus – można ją też bardzo drobniutko posiekać i odstawiamy.

4. Ostрым nożem ścinamy wierzch biszkoptu, wrzucamy go do osobnej miski. Przekrawamy biszkopt na 3 białe – wszystkie okruszki zbieramy i wrzucamy do miski.

5. Przed otwarciem śmietanki mocno potrząsamy pojemnikiem (śmietana powinna być schłodzona w lodówce) i wlewamy do miski miksera. W miseczce mieszamy cukier puder przeznaczony na bitą śmietanę i śmietanfix. Śmietanę ubijamy na najwyższych obrotach, stopniowo wsypujemy cukier ze śmietanfixem i ubijamy razem na sztywno.

6. Pierwszy białe biszkoptu kładziemy na paterze i nasączamy ponczem. Wykładamy na niego 4 łyżeczki dżemu, rozsmarowujemy.

7. Z ubitej śmietany odkładamy do miski 1/3, dodajemy połowę musu z brzoskwini i mieszamy. Tak przygotowaną śmietanę wykładamy na białe z dżemem.

8. Na ciasto kładziemy drugi białe, również nasączamy. Wykładamy na niego 2 łyżeczki dżemu, rozsmarowujemy. Jedną połówkę brzoskwini siekamy na większe kawałki i wykładamy na dżem. Kolejną 1/3 ubitej śmietany mieszamy z resztą musu i wykładamy na ciasto. Przykrywamy kolejnym białem. Ten również leciutko nasączamy.

9. Na tort wykładamy resztę bitej śmietany, rozsmarowujemy na górze i na bokach. Boki obklejamy okruszami biszkoptu, wierzch dekorujemy jedną połówką brzoskwini i posypką.

10. Tort wkładamy do lodówki na minimum 2-3 godziny i przechowujemy w lodówce do 2 dni.

Kulinarnie


