

Tort brzoskwiniowy na zimno

Składniki na spód:

200 g herbatników kakaowych

70 g masła

Składniki na masę:

1 kg brzoskwiń (mogą być z puszki)

660 ml śmietanki kremówki (30 lub 36 %)

250 g serka mascarpone

40 g żelatyny

120 ml wrzątku do żelatyny

5 łyżek cukru pudru

Dodatkowo:

Brzoskwinie do dekoracji

Bitą śmietana (opcjonalnie)



Wykonanie:

Ciasteczka kruszymy np. kulą do ucierania lub mielimy. Następnie dodajemy roztopione, gorące masło. Mieszamy łyżką, aż ciasteczka wchłoną całe masło. Spód okrągłej foremki, o średnicy około 25 cm, wykładamy papierem do pieczenia. Ciasteczka rozkładamy równomiernie po całej powierzchni. Lekko dociskamy dłońmi lub np. kulą do ucierania. Foremkę wkładamy do lodówki.

Żeby ubić śmietankę musi być ona w lodówce minimum 12 godz. i wyciągamy ją bezpośrednio przed ubijaniem. Śmietankę kremówkę ubijamy na pół sztywno. Następnie dodajemy 5 łyżek cukru pudru i serek mascarpone. Mieszamy, aż składniki się ze sobą połączą i powstanie jednolita masa, bez grudek. Teraz dodajemy stopniowo brzoskwinie, które wcześniej zmieliliśmy blenderem. Chwilę miksujemy, aż brzoskwinie połączą się ze śmietaną. Na koniec dodajemy małym strumieniem przestudzoną żelatynę (wcześniej rozpuściliśmy ją w 120 ml wrzątku i zostawiliśmy do wystudzenia). Dokładnie miksujemy, żeby żelatyna rozprowadziła się po całej masie.

Tak przygotowaną masę brzoskwiową wlewamy do wcześniej przygotowanej foremki z herbatnikami. Górę równamy i wkładamy do lodówki, na kilka godzin, aż masa stężeje. Następnie nożem odcinamy ciasto wokół foremki i ściągamy rant foremki.

Tort możemy udekorować rozetkami z bitej śmietany i kawałkami brzoskwiń lub inaczej, wedle swojego uznania. Tort będzie się ładnie kroił i dobrze smakował, jak potrzymamy go w lodówce minimum 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

